طبِ نبوی صلی اللہ علیہ وسلم
اور
جدید سائنس
جلدِ دوم
ڈاکٹر خالد غزنوی

طبِ نبوی صلی اللہ علیہ وسلم

اور

جدید سائنس

جلدِ دوم

ڈاکٹر خالد غزنوی

کوثر بک ڈپو لالہ موسیٰ

الفیصل
ناشران و تاجرانِ کتب
غزنی سٹریٹ نزد ڈاکخانہ ۔ اردو بازار ۔ لاہور

بار اوّل، اگست ۱۹۸۹ء
بارِ دہم / مارچ ۱۹۹۷ء
محمد فیصل نے
زاہد بشیر پرنٹرز سے چھپوا کر شائع کی۔
قیمت: /۱۵۰ روپے

مندرجات

طب نبویؐ کی اہمیت اور ضرورت

(جسٹس پیر سیّد محمّد کرم شاہ)

حضور نبی کریم رحمت عالم صلی اللہ علیہ والہ وسلم کی حیات مطہرہ کے دوران ہی لوگ حضور کی ہدایات اور ارشادات کو قلم بند کر کے محفوظ کرنے کی کوشش کر لیا کرتے تھے۔ ان کے بعد ارشادات گرامی کی تدوین ضروری ہو گئی تاکہ رشد وہدایت کا یہ سلسلہ اگلی نسلوں کے لئے موجود رہے۔ جب یہ ارشادات کتابی صورتوں میں مرتب ہوئے تو دیکھا گیا کہ ان میں تندرستی کو قائم رکھنے۔ بیماریوں کے خلاف قوت مدافعت پیدا کرنے۔ بیماریوں سے بچاؤ اور ان کے علاج کے بارے میں مکمل بیان موجود ہے۔ اس لئے عبدالملک بن حبیب اندلسی" نے اپنی کوشش سے طب نبوی کا ایک مجموعہ دوسری صدی ہجری میں مرتب کیا۔ جوں جوں احادیث ملتی گئیں عبدالملک کا مجموعہ نامکمل نظر آنے لگا۔ امام شافعی" کے شاگرد محمد بن ابو بکر ابن السنی" اور صاحب الحلیہ ابو نعیم اصفہانی" نے اپنی اپنی محنت سے "طب نبوی" کے دو منفرد مجموعے ترتیب دیئے جن میں فاضل مؤلفین نے احادیث کے ساتھ ان کی تشریح بھی شامل کی۔ دکھی انسانیت کی خدمت کے لئے ان کے یہ انمول تحفے بڑے مقبول ہوئے اور ان کے بعد دوسروں نے بھی اسی موضوع پر کوششیں کیں۔ آٹھویں صدی ہجری میں محمد بن ابو بکر ابن القیم" اور محمد بن عبداللہ ذہبی" نے "الطب النبویؐ" کے نام سے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے طبی تحائف کو پیش کیا۔ اس وقت تک احادیث نبوی کی تدوین مکمل ہو چکی تھی اور ان صاحبوں کو پیش کرنے کے لئے ضخیم مواد میسر تھا۔ علم العلاج میں بو علی سینا نے شاندار تجربات کے ذریعہ طب نبوی میں مذکور بہت سی ادویہ کی افادیت کی تصدیق کی اور اس طرح ابن القیم" اس قابل ہوئے کہ وہ طب نبوی کے فوائد کے بارے میں مزید معلومات بھی پیش کر سکیں۔ ان کی محنت اور خلوص اتنے مقبول ہوئے کہ یہ کتابیں سات سو سالوں سے اتنی مقبول رہی ہیں کہ ان کے نئے ایڈیشن اس سال بھی جاری ہوئے ہیں۔

اس امر میں کسی شک وشبہ کی گنجائش نہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ والہ وسلم کو طب اور دوسرے علوم پر فضل الٰہی کی بدولت مکمل دسترس حاصل تھی۔ جس کی تصدیق قرآن مجید فرماتا ہے۔

وَأَنزَلَ اللّٰهُ عَلَيْكَ الْكِتٰبَ وَالْحِكْمَةَ وَعَلَّمَكَ مَا لَمْ تَكُنْ تَعْلَمُ ؕ وَكَانَ فَضْلُ اللّٰهِ عَلَيْكَ عَظِيمًا

(النساء۔ ۱۱۳)

(ہم نے آپ پر اپنی کتاب اتاری۔ اور آپ کو حکمت اور ہر وہ علم سکھا دیا جو آپ کو نہیں آتا تھا۔ اور یہ آپ پر اللہ کا بہت بڑا فضل اور مہربانی ہے)

قرآن مجید رحمت اور شفا کا ذریعہ ہے۔ مگر ان لوگوں کے لئے جو اس پر یقین رکھتے ہیں۔ ان افادات کی وضاحت اور ان سے فائدہ اٹھانے کا سلیقہ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے قول اور فعل سے سکھایا۔ جیسے حضور ہمیشہ شہد پیتے تھے اور دنیاوی زندگی میں کبھی بیمار نہ ہوئے۔ حضور علیہ الصلوۃ والسلام نے مریضوں کی خوراک سے لے کر بیماریوں کے پھیلاؤ کے طریقوں تک ہمیں راستہ دکھایا اور آنحضرت کا ہر ارشاد ہر طرح سے مفید ہے کیونکہ آپ کے تمام نسخے وحی الٰہی پر مبنی ہیں۔

ذہبی اور ابن القیم" کے زمانہ اور آج کے دور میں اور آج کے حالات میں بڑا فرق ہے۔ آج جب بیماریوں کے پھیلاؤ اور جراثیم سے واقفیت کے بعد ہمیں معلوم ہوا کہ مریض سے بات کرتے وقت دو تیر کا فاصلہ رکھنے میں کیا مصلحت ہے؟۔ یہ بات جذام کے لئے ہی نہیں بلکہ چیچک۔ خسرہ۔ تپ دق۔ انفلوئنزا۔ اور کن پیڑوں سے بچاؤ کے لئے بھی یکساں مفید ہے۔ علم کیمیا میں ترقی کے بعد کلونجی۔ قسط ۔ ذریرہ۔ وغیرہم کی کیمیاوی ماہیت کا پتہ چل گیا ہے اور اب ضرورت تھی۔ کہ ادویہ نبویہ کی نوعیت اور افادات کا پھر سے جائزہ لیا جائے۔ جیسے کہ کلونجی اس منبع فیض سے ہر مشکل کا حل قرار دیا گیا ہے ۔ مگر کب، کیسے اور کہاں؟ یہ وہ جواب تھا جس کی توفیق اللہ تعالیٰ نے میرے عزیز ڈاکٹر خالد غزنوی کو مرحمت فرمائی۔

ڈاکٹر خالد غزنوی نے جب طب نبوی کو جدید شکل دینی شروع کی تو مجھے اس کار خیر کی اہمیت کا احساس ہو گیا اور میں نے ان کی نگارشات کو پوری توجہ کے ساتھ "ضیائے حرم" میں سلسلہ وار شائع کیا اور قارئین نے اسے نہ صرف پسند کیا بلکہ سینکڑوں دوست ان سے مستفید ہوئے۔ انہوں نے جدید علوم طب سے اپنی واقفیت کو اس عظیم مقصد میں استعمال کر کے خلق خدا کی بہتری اور دین حنیف کی شاندار خدمت کی ہے۔ میں ان کو اس نئے مجموعہ پر مبارک دیتا ہوں اور دعا کرتا ہوں کہ اللہ تعالیٰ انہیں

نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے طبی تحائف کو شایان شان طریقہ پر مدون کرنے اور ان کی افادیت کو عام کرنے کی توفیقِ مزید عطا فرمائے آمین

(جسٹس) پیر محمد کرم شاہ الازہری
سجادہ نشین آستانہ عالیہ امیریہ بھیرہ ۔ سرگودھا

جج سپریم کورٹ آف پاکستان

۴ رجب المرجب ۱۴۰۹ھ
۱۰ فروری ۱۹۸۹ء

طب نبویؐ ایک سائنس

صحت مند زندگی گزارنے بیماریوں سے محفوظ رہنے اور بیمار پڑنے پر علاج کے اہم نکات ہمیں اسلامی تعلیمات سے میسر ہیں قرآن مجید کا دعوی ہے کہ وہ ایمان رکھنے والوں کے لئے شفا کا ذریعہ ہے۔ اس سے شفا کیسے حاصل کی جائے؟ اور نبی صلی اللہ علیہ والہ وسلم کے ایسے ارشادات گرامی جو صحت وشفا سے متعلق ہیں احادیث کے درجنوں مجموعوں میں مختلف مقامات پر بکھرے ہیں ان متبرک اور مفید ہدایات سے استفادہ کرنے کی آسان ترکیب یہ تھی کہ ان کو ایک جگہ جمع کر لیا جائے تاکہ وہ ضرورت مندوں کو آسانی سے دستیاب ہو سکیں اس غرض کے لئے ابو نعیم اصفہانی سے لے کر محمود ناظم النسیمی تک کوششوں اور مطبوعات کا ایک سلسلہ ملتا ہے لیکن سائنسی علوم مین نت نئ ایجادات کی وجہ سے ان میں اضافوں اور نظر ثانی کی ضرورت موجود تھی۔ علوم طب میں وسعت سے بہت سی ایسی باتیں بھی انسانی صحت سے متعلق ہو گئی ہیں جو ہمارے بزرگان کرام کے ذہن میں نہ تھیں۔ جیسے کہ چلتا ہوا پانی پاک ہے، اور پینے کے لئے صرف وہ پانی استعمال کیا جائے جس کا رنگ، بو اور ذائقہ تبدیل نہ ہوا ہو۔

مجھے خوشی ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے سائنسی فرمودات کو جمع کرنے کا شرف ایک ایسے شخص کو حاصل ہوا جس کی طبّی تعلیم اس درسگاہ میں ہوئی جس کی سربراہی کا شرف مجھے حاصل ہے۔ عالمی سطح پر اب یہ ایک مسلمہ حقیقت ہے کہ پاکستانی ڈاکٹر اور سائنس دان مقابلے میں دنیا کے کسی بھی سائنس دان سے کم نہیں۔ اور پاکستان میں کنگ ایڈورڈ میڈیکل کالج کو یہاں کی قدیم ترین درسگاہ اور اپنے معیار کے لحاظ سے پورے ملک میں قدر کی نگاہ سے دیکھا جاتا ہے۔ اور جب ڈاکٹر خالد غزنوی نے "طب نبویؐ" پر تحقیقی کام شروع کیا تو مجھے یہ اندازہ تھا کہ وہ اس کام کو جب پیش کریں گے تو وہ فی

الحقیقت اسلام کی خدمت انجام دینے کے ساتھ ساتھ بنی نوع انسان کی بھلائی کے لئے کوئی اہم کارنامہ سرانجام دیں گے۔ کیونکہ اس درسگاہ میں پڑھانے والے استادوں نے اپنے ہر شاگرد میں علم کے ساتھ ایمان کو بھی پوری طرح داخل کیا ہے۔ ان کی کتاب کو صدارتی انعام ملا۔ اور جب یہ دوسری زبانوں میں منتقل ہوگی تو دنیا حیران ہوجائے گی کہ اسلامی تعلیمات میں بنی نوع انسان کی بھلائی کا کتنا بڑا خزانہ موجود ہے۔

ڈاکٹر خالد غزنوی کی پہلی تالیف کے وقت میری خواہش تھی کہ وہ اسلام میں حرام اور حلال کے مسئلے کی سائنسی وضاحت پر بھی کام کریں۔ مجھے خوشی ہے کہ انہوں نے میرے خیالات کو عملی شکل دیتے ہوئے یہ ثابت کیا ہے کہ اسلام نے جن چیزوں کو حرام کیا ہے ان کو استعمال کرنے والا کبھی تندرست نہیں رہ سکتا۔

طب نبویؐ کی دوسری جلد ایک عظیم الشان رفاہی اور علمی کارنامہ ہے جس کو خلق خدا کی بہتری کے لئے ترتیب دینے پر میں ڈاکٹر خالد غزنوی کو مبارک دیتا ہوں اور دعا کرتا ہوں کہ وہ اس علم کو مزید آگے بڑھائیں۔ آمین

افتخار احمد

M.B.B.S. (Pb) M.R.C.P. (Ed) M.R.C.P. (G.) F.R.C.P. (Ed)
F.R.C.P. (G.) F.C.P.S. (Pak.) D.T.M. & H. (Eng.) F.P.A.M.S.

ایسوسی ایٹ پرنسپل کنگ ایڈورڈ میڈیکل کالج۔ لاہور

دیباچہ

احادیث کے جوامع و مسانید میں طب نبویؐ کا ایک مستقل باب بالالتزام ملتا ہے۔ اس کی بیش بہا علمی و فنی افادیت کے پیش نظر، ذہبی، سیوطی، ابن قیم اور دیگر اکابر محدثین و مفکرین نے اسے علیحدہ کتابی صورت میں پیش کر کے اصحاب علم و فکر کی رہنمائی تحقیق کے ایک وسیع میدان کی طرف کر دی ہے۔

محققین کے ہاں طب نبویؐ پر مطبوعہ کتب کے ساتھ، عربی، فارسی اور ترکی زبانوں کے اہم مخطوطات کا بھی ذکر آتا ہے۔ اس سے یہ نتیجہ اخذ کرنا صحیح تر ہو گا کہ ہمارے علمی ورثے میں اس کی ایک مستقل فنی حیثیت، وسعت اور عظمت نہ صرف تسلیم کی گئی ہے بلکہ اس ذخیرے کی جمع و ترتیب کا کام ہر دور میں جاری رہا ہے اور اطبا ہمیشہ اس سے استفادہ کرتے رہے ہیں۔

یہ درست ہے کہ اطبائے اسلام کی کتابوں میں طب نبویؐ اور اصطلاحی طب کے درمیان تطبیق کی کوششوں کی مثال بہت کم ملتی ہے۔ اس کی توجیہات میں مرکزی اہمیت اس بات کو حاصل ہے کہ دونوں میں کوئی تضاد نہیں ہے۔ طب نبویؐ اپنے مزاج کے اعتبار سے نباتی اور غذائی طرز علاج کی شفا بخش خصوصیات کی حامل ہے اور اصطلاحی طب بھی نباتی علاج کی حکمت (سائنس) پر مبنی ہے۔

جب اساسی قدریں مشترک ہوں تو تطبیق کے بجائے تحقیق کی ضرورت ہوتی ہے اور یہ کام اطبائے اسلام نے ہمیشہ کیا ہے۔ اکثر نباتی ادویہ اور اغذیہ کے خواص کے بہ غور مطالعے کی تحریک طب نبویؐ کے موجود ذخائر ہی کی وجہ سے ہوئی۔

اب کہ جب جدید طبی سائنس نے غیر نباتی طرز علاج کو معمول بنا کر انسانی صحت کے لئے لاتعداد مسائل پیدا کر دیئے ہیں تو خود اس دنیا کے لوگ ایک متبادل طرز علاج کی طرف راغب ہوئے جہاں جدید ادویہ کے سحر و فسوں کا اثر سب سے زیادہ تھا اور ہے، یعنی مغرب۔

اس امر کی شدید ضرورت تھی کہ جدید و قدیم سائنس پر یکساں عبور رکھنے والے محققین متبادل ادویہ کے تقاضے کی اہمیت کو محسوس کرتے ہوئے سامنے آتے اور جدید سائنسی تحقیق کی روشنی میں نباتی طرز کی افادیت کی وضاحت علم اور تجربے کی بنیاد پر کرتے۔

مقام مسرت ہے کہ یہ کام مختلف سطحوں پر حوصلہ افزا انداز سے ہو رہا ہے۔ جو شخصیتیں اس اہم خدمت میں مصروف ہیں ان میں ممتاز نام جناب ڈاکٹر خالد غزنوی صاحب کا ہے جو قدیم و جدید دونوں

طبی علوم کے جامع ہیں۔ ان کا سب سے بڑا امتیاز یہ ہے کہ انہوں نے طب نبویؐ کے تحقیقی مطالعے کے لئے اپنے آپ کو وقف کر دیا ہے اور بطور خاص اسی کو معمول علاج بنا کر کامیاب تجربات حاصل کر رہے ہیں۔

ان کی علمی اور تحقیقی کوششوں کی پر مایگی کا انداز تو طب نبویؐ اور جدید سائنس کی پہلی ہی جلد سے ہو چکا تھا اور اب طب نبویؐ میں موجود مزید اغذیہ وادویہ پر جدید سائنسی تحقیق سے معمور اس کتاب کی دوسری جلد بھی منظر عام پر آ رہی ہے۔

اس میں ۲۳ مفردات مثلاً چقندر، کھیرا، پیلو، موتی، کستوری، کافور اور مرجان وغیرہ کے مباحث بطور خاص لائق توجہ ہیں۔

طب نبویؐ سے ڈاکٹر خالد غزنوی صاحب کی علمی و تجرباتی وابستگی قابل تحسین ہے۔ ان کے طرز تحقیق سے اہل علم پر یہ حقیقت واضح ہو جائے گی کہ طب نبویؐ فطری اور سائنسی طرز علاج ہے اور اس میں جن دواؤں اور غذاؤں کے افعال وخواص کا ذکر ہے جدید طبی سائنس کو بھی اس سے روشنی ملتی ہے اور آئندہ بھی وہ اس سے اخذ نور کرتی رہے گی۔ ہمیں راہ فطرت پر گامزن رہنا چاہئے۔

اللہ جل شانہ ڈاکٹر خالد غزنوی صاحب کو اس علمی و دینی خدمت کی جزائے خیر عطا فرمائیں اور طب نبویؐ اور جدید سائنس کی جلد ثانی کو بھی وہی مقبولیت بخشیں، جو جلد اول کو نصیب ہوئی۔ آمین

حکیم محمد سعید
چانسلر
ہمدرد یونیورسٹی۔ کراچی

اظہارِ تشکر

بیماریوں کے بارے میں اب تک تصور یہ رہا ہے کہ وہ خدا کی طرف سے ہیں۔ جب کسی علاقہ میں کوئی وباء پھیلتی تھی تو اس علاقہ کے مذہبی پیشوا دیوتاؤں کی ناراضگی دور کرنے کے لئے دان اور دکھشنا جمع کر کے دیوتاؤں کی ناراضگی کو دور کرنے کا چارہ کرتے۔ ہمارا چشم دید واقعہ ہے کہ دوسری جنگ عظیم کے دوران سارے ہندوستان میں ہیضہ کی وباء پھیل گئی۔ ہردوار میں کمبھ کے میلہ سے آنے والے یاتری اپنے ہمراہ جراثیم آلود گنگا جل لائے۔ جس سے بیماری ہر طرف پھیل گئی۔ پنڈتوں نے قرار دیا کہ جنگ کی حشر سامانی اور ہیضہ کی ہلاکت آفرینی دیوتاؤں کے غضب کا نتیجہ ہے۔ جس کو دور کرنے کیلیے ایک سو برہمن ایک ماہ تک منتروں کا جاپ کر کے ہون کریں۔ چنانچہ امرتسر کے گول باغ میں باوا گورمکھ سنگھ کے خرچ پر منڈپ سجایا گیا اور ایک سو پنڈت ایک ماہ تک منتروں کا جاپ کرتے اور مقدس آگ میں دیسی گھی ڈالتے رہے سو من گھی سے ہون مکمل ہوا۔ مگر جنگ اس کے چار سال بعد بھی جاری رہی۔

ہندوستان کے علاوہ بابل اور مصر میں بھی بیماریوں کا علاج مندروں کے پروہت کرتے تھے۔ دور کیوں جائیں۔ دماغی امراض کے مریضوں کو بامیکی سورنیے ڈھولوں کی تھاپ پر رقص کرواتے اور زدوکوب کر کے اب بھی ان کے جن نکالتے ہیں۔ کن پیڑوں کے مریض کا علاج کمہار سے دم کروا کر ہوتا ہے اور سورج یا چاند کو گرہن لگے تو اس موقعہ پر پنڈتوں کو کھلانا عذاب سے بچاتا ہے اور حاملہ عورت اگر چاند گرہن میں باہر نکلے تو بچے کے جسم پر داغ پڑ جاتے ہیں۔ جہالت کے اندھیروں میں روشنی کی پہلی کرن اس عظیم ہستی سے میسر آئی جو تاریخ کے پہلے مسلمان تھے۔ انہوں نے بیماریوں کے اسباب کی وضاحت میں فرمایا۔

وَاِذَا مَرِضْتُ فَهُوَ يَشْفِيْنِ ۔

بیماری میری اپنی غلطی کا نتیجہ ہوتی ہے۔ اور میرا رب وہ ہے جو مجھے اس اذیت سے نجات کا راستہ دکھلاتا ہے۔ اس کے بعد وادی فاراں سے انسانوں کی بھلائی راہبری کے لئے رحمت اور نور کا ایک سورج طلوع ہوا جس نے بیماریوں کے اسباب اور علاج کے بارے میں ایسے جید اصول مرحمت فرمائے کہ سائنس آج ان میں سے ہر ایک کی تصدیق کرتی ہے۔ جیسے کہ

— بیماریاں فرد کی اپنی غلطی سے ہوتی ہیں۔

— تندرست افراد مریض کے قریب نہ جائیں۔

— وباء کے علاقہ میں جانا خطرناک ہے۔

— قوت مدافعت کی کمی بیماریوں کا باعث ہوتی ہے۔

— معالج کے لئے علم الامراض اور علم الادویہ کا علم ہونا ضروری ہے۔

— ان پڑھ اشخاص علاج نہ کریں۔ اگر وہ ایسا کریں تو ان سے ہرجانہ لیا جائے۔

— مریض کو بھوکا رکھ کر اس کی قوت مدافعت کو کمزور نہ کیا جائے۔

— ذیلی اثرات رکھنے والی مضر ادویہ تجویز نہ کی جائیں۔

یہ سنہری اصول بیماریوں کے پھیلاؤ کو روکنے اور علاج میں اہمیت رکھتے ہیں۔ قرآن مجید اس امر کی تصدیق کرتا ہے کہ ان کو علوم و فنون کے ساتھ ساتھ حکمت سکھا دی گئی ہے۔ لوگ ان کے پاس باقاعدہ علاج کے لئے آتے اور فیضیاب ہوتے رہے ہیں۔

کچھ دوستوں کا خیال ہے کہ طب میں اتنی پرانی باتیں شاید آج اتنی مفید نہ ہوں اور اس لئے جدید اضافوں کو چھوڑ کر قدیم روایات کی پیروی ترقی معکوس کے مترادف ہے اصولی طور پر یہ کہنا غلط نہیں۔ لیکن اس اصول کا اسلام پر اس لئے اطلاق نہیں ہوتا کہ وہ تاریخ کے ہر دور میں جدید رہتا ہے مثال کے طور پر علوم طب میں جملہ ترقیوں کے باوجود دل کا ایک مریض بھی آج تک مکمل طور پر شفایاب نہیں ہوا۔ جنہوں نے دل کے اپریشن کروائے نئی نالیاں یا والو بھی لگوائے وہ بھی دل کے ڈاکٹروں کی دہلیزوں سے ہر حال میں وابستہ رہتے ہیں۔ اس کے مقابلے میں نبی صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم نے حضرت سعد بن ابی وقاصؓ کے دل کے دورے کا علاج کر کے مریض کو ایسا اچھا تندرست کیا کہ وہ اس دورے کے بعد گھوڑے پر کئی لاکھ میل چلے اور ایران فتح کیا جبکہ اطباء جدید کے مریضوں کے لئے سیڑھیاں چڑھنا بھی ممنوع ہوتا ہے۔ طب جدید میں دمہ کا ایک بھی مریض کبھی شفایاب نہیں ہوا۔ جبکہ ان کے طریقہ پر عمل کرتے ہوئے ہم نے کسی کو بیمار رہتے نہیں دیکھا حضرت نبی کریم صلی اللہ علیہ والہ وسلم کا علم طب وحی الٰہی پر مبنی۔ ہر دور میں جدید ٹھوس سائنسی اصولوں پر مبنی اور اپنے فوائد کے لحاظ سے قطعی اور یقینی ہے۔ جس میں کسی غلطی یا نقصان کا کوئی اندیشہ نہیں۔

ان کے طبی تحائف کی جمع اور ان کو جدید انکشافات کے مطابق مرتب کر کے پیش کرنا اگرچہ نبی نوع

انسان کی بھلائی کے لئے اسلام کے احسانات کا اظہار ہے مگر اس کے ساتھ میں خدائے بزرگ و کریم کا شکر گزار ہوں کہ اس نے یہ سعادت مجھے عطا فرمائی ۔ میں نے صرف منصوبہ شروع کیا ۔ علم اور برکت اس نے عطا کی اور اس سلسلہ پر ایمان رکھنے والے سینکڑوں علماء نے مجھے راستہ دکھانے میں بے پناہ محبت اور خلوص کا مظاہرہ کیا ۔ جن میں سے سب کا ذکر تو شاید ممکن نہ ہو لیکن علماء کرام میں جسٹس پیر سید محمد کرم شاہ ۔ مولانا سید عبدالقادر آزاد ۔ مولانا حافظ عبدالرشید ۔ پروفیسر عبدالقیوم بٹ ۔ مولانا محمد حسین اکبر ۔ مولانا عبیدالحق خان ندوی اور مولانا عبدالمنان عمر مفتی محمد حسین نعیمی مفتی عبیداللہ مفتی محمد امین کے علاوہ حافظ احمد شاکر نے معاونت کے ساتھ ساتھ مولانا عطاء اللہ حنیف ؒ کا پورا کتب خانہ میری امداد پر مامور کر دیا ۔

سائنس دانوں میں ڈاکٹر مرزا ارشد علی بیگ ۔ ڈاکٹر سید فرخ حسن شاہ ۔ پروفیسر زاہدہ میر ۔ ڈاکٹر حنیف چوہدری ۔ ڈاکٹر خالد لطیف ۔ ڈاکٹر محمد سلیم ۔ ڈاکٹر عبدالحمید ظفر ۔ ڈاکٹر مرزا رمضان بیگ صاحبان کے علاوہ پانی کے کیمسٹ جناب عبدالخالق عاصم ۔ پبلک انالسٹ محمد اسحاق غوری اور پیر عارف شاہ ۔ شیزان لیبارٹری کے چوہدری محمد اکرم صاحبان اور ہمدرد کے شعبہ تحقیق کے جناب زبیری نے اس پیشکش کے ہر حصہ کے لئے اپنی عنایات کا بے پایاں ذخیرہ مرحمت فرمایا ۔

محترم حکیم محمد سعید صاحب اور پرنسپل افتخار احمد صاحب نے کتاب کے تعارفی ابتدائیے عطا کر کے اس کے حسن میں اپنی ذات کا پرتو شامل فرمایا ۔

کتاب کی ترتیب ۔ تدوین اور اس کے لئے فنی مشاورت میں جناب محمد سعید قادری ۔ بیگم امت الطیف طاہرہ اور فضل محمود مفتی نے بڑے خلوص کا مظاہرہ کیا ۔ محمد فیصل خاں صاحب نے اسے چھاپنے اور پیش کرنے میں بڑی محنت کی اور الفاظ ان تمام مہربانوں کا شکریہ ادا کرنے سے قاصر ہیں ۔

خالد غزنوی

حیدر روڈ ۔ کرشن نگر لاہور

بسم اللہ الرحمن الرحیم

میرے محترم دوست ڈاکٹر سید خالد غزنوی صاحب ایم بی بی ایس مشہور عالم علمی غزنویہ خاندان کے چشم و چراغ ہیں۔ انہوں نے طب نبوی صلی اللہ علیہ وسلم پر جو تحقیق کی اور ایلوپیتھک علاج کو ترک کر کے علاج طب نبوی ؐ کو شروع کیا اور اس میں قابل قدر کامیابی بھی حاصل کی۔ ریڈیو، ٹیلی ویژن اور مختلف مذاکرات میں طب نبوی ؐ کو متعارف کرایا۔ طب نبوی ؐ پر انہوں نے مقالے اور کتب لکھیں جس پر ان کو صدارتی امتیازی ایوارڈ ملا۔ ڈاکٹر صاحب مذکور پر بلاشبہ پاکستانی قوم کو فخر ہے۔ کہ انہوں نے اس نبوی ؐ اثاثے جس کو قوم نے تقریباً بھلا دیا کو دوبارہ زندہ کر دیا۔ اللہ تبارک و تعالیٰ ان کو اس کی مکمل جزا عطا فرمائیں گے دنیا میں بھی اور آخرت میں بھی

وماتوفیقی الا باللہ العلی العظیم وعلیہ التکلان وھوالمستعان

سید محمد عبد القادر آزاد

چیئرمین مجلس علماء پاکستان و خطیب بادشاہی مسجد لاہور

یہ ایک نہایت عمدہ اور مفید کتاب ہے۔ جو غذا اور صحت کے مختلف فوائد کا احاطہ کرتی ہے۔

(پروفیسر) زاہدہ میر

صدر شعبہ کمیونٹی میڈیسن

کنگ ایڈورڈ میڈیکل کالج۔ لاہور

بسم اللہ الرحمن الرحیم۔ نحمدہ ونصلی ونسلم علی رسولہ الکریم وعلی الہ واصحابہ اجمعین امابعد۔

فقیر نے محترم جناب ڈاکٹر خالد غزنوی کی کتاب طب نبوی ؐ اور جدید سائنس بعض مقامات سے پڑھی الحمد للہ رب العالمین کہ ڈاکٹر موصوف نے تحقیق کو بام عروج تک پہنچایا ہے اللہ تعالیٰ ہمیں ان کے جستجو سے مستفیض، مستفید ہونے کی توفیق عطا فرمائے۔

فقیر ابو سعید محمد امین غفرلہ

مدرسہ امینیہ رضویہ۔ فیصل آباد

ڈاکٹر خالد غزنوی کے مشاہدات سائنسی اصولوں پر مبنی ہیں یہ وہ اصول ہیں جن کی صداقت عرصہ دراز سے مسلم ہے۔ میں پرزور سفارش کرتا ہوں کہ پیچیدہ دواؤں کی بجائے ان کے طریقوں پر عمل کیا جائے کیونکہ یہ قدرتی ذرائع کی چیزوں کو استعمال کرتے ہیں مجھے امید ہے کہ اس طرح دکھی انسانیت کو بیش بہا فائدہ ہو گا۔

ڈاکٹر عبد الحمید ظفر

صدر شعبہ حیاتیات

گورنمنٹ کالج لاہور

مشکوریٔ طبعِ یازدہم

طبِ نبویؐ اور جدید سائنس کی کتابوں کے سلسلہ کی یہ دُوسری جلد گیارھویں مرتبہ پیشِ خدمت کرنے کی سعادت حاصل کر رہا ہُوں۔

کتابیں لکھی جاتی ہیں۔ لوگ پڑھتے ہیں اور پھر بھُول جاتے ہیں لیکن اللہ کے فضل سے یہ ایک ایسا مُفید اور مُبارک سلسلہ ہے کہ اس کی افادیت اور ضرورت ہمیشہ قائم رہی ہے۔ ہزاروں دوستوں نے انہی کتابوں کو دیکھ کر بڑی بڑی مشکل بیماریوں کا خُود ہی آسانی سے علاج کر لیا۔ ضرورت و اہمیت کے پیشِ نظر اب یہ سلسلہ مزید وسیع کر دیا گیا ہے' اور ڈاکٹر خالد غزنوی صاحب نے جدید علاج کی روشنی میں پیٹ کی بیماریوں کے لیے طبِ نبویؐ کے تحائف مکمل کر لیے ہیں اور الحمد للّٰہ "علاجِ نبویؐ اور جدید سائنس" زیورِ طباعت سے آراستہ کر کے پیش کی جا چکی ہے۔

اِسی دَوران محترمہ سعدیہ غزنوی نے "نبیِ اکرمؐ بطور ماہرِ نفسیات" تصنیف کی اور اِس کتاب کو حکومتِ پاکستان نے سیرت کی بہترین کتاب قرار دیا۔ سعدیہ غزنوی کی ایک اور مفید کتاب "اُسوۂ حسنہ اور علمِ نفسیات" کا دُوسرا ایڈیشن شائع ہو چکا ہے۔

ڈاکٹر خالد غزنوی کی برتھ کنٹرول پر ایک قابلِ قدر کتاب کو ڈاکٹر سعدیہ غزنوی کے فنی اضافوں کے ساتھ شائع کیا جا رہا ہے۔

ڈاکٹر خالد غزنوی کی سانس کی بیماریوں پر ایک مُفید کاوش اب تیسری مرتبہ چھپ کر مقبولیت حاصل کر چکی ہے۔

ڈاکٹر صاحب نے دل کی بیماریوں پر ایک جدید کتاب تصنیف کی ہے' جو اس وقت پریس میں ہے' اور جلد ہی آپ کی خدمت میں پیش کر دی جائے گی۔ (انشاءاللہ)

ناشر

محمد فیصل

شفا کا مظہر

قرآن مجید

جب بھی کوئی نئی کتاب معرضِ وجود میں آتی ہے تو اس کا مصنف وجہ تالیف بھی بیان کرتا ہے۔ وہ اسی قسم کی دوسری کتابوں کی موجودگی کے باوجود اس کتاب کے لانے کا مقصد واضح کرتا ہے۔ یہی صورت حال قرآن مجید کے نزول کے وقت ہوئی۔ اللہ تعالیٰ نے اس کے فوائد اور مقاصد بیان فرماتے ہوئے اس کی ایک اہم خاصیت یوں بیان فرمائی:۔

وننزّل من القرآن ما ھو شفاء ورحمۃ للمؤمنین۔

(۸۲ ک۔ الاسراء)

بلا شبہ یہ شفا کا مظہر ہے لیکن ان کے لیے جو اس پر یقین رکھتے ہیں اس کی یہ صفت اسے پہلے آنے والی تمام آسمانی کتابوں سے ممتاز کر دیتی ہے۔ کیونکہ ان کے مضامین اس وقت کے حالات تک محدود ہیں۔

پھر فرمایا:۔

قل ھو للذین اٰمنوا ھدًی وشفاءٌ ..... (۴۴ ک۔ فُصّلت)

اپنی صفت شفا کے عمومی اظہار کے بعد وہ جسم کے خصوصی حصوں کے مسائل کے حل کے لیے اپنی افادیت کے اظہار میں فرماتا ہے:۔

قد جاء تکم موعظۃ من ربکم وشفاءٌ لّما فی

الصدور ... (۵۷ - یونس)

سینے کے مسائل سے مراد روحانی مسائل لیے جاتے ہیں۔ اس میں کوئی شک نہیں کہ قرآن مجید انشراحِ صدر اور حیاۃ القلوب کے لیے اکسیر ہے۔ ارشاد ربانی کی جامعیت فوائد کو محدود نہیں کرتی بلکہ اس کی شفائی افادیت جسمانی امراض پر بھی محیط ہے۔ حافظ ابن القیمؒ بیان کرتے ہیں کہ طالب علمی کے زمانہ میں ان کو طبیب میسر نہ تھا۔ اس لیے اپنا علاج سورۃ الفاتحہ کی مدد سے کر لیا کرتے تھے۔ ان کو یہ نسخہ حضرت ابو سعید الخدریؓ کی اس مشہور روایت سے میسر آیا جس میں انھوں نے بچھو کاٹنے کے بعد تڑپتے ہوئے ایک مریض کا درد سورۃ الفاتحہ کے دم سے دور کر دیا تھا۔ حضرت مولینا سید معین الدین لکھوی ایم۔ این۔ اے فرماتے ہیں کہ وہ پچھلے بیس سالوں سے دل کے مریضوں کا علاج قرآن مجید کی اس آیت کو پڑھ کر کر رہے ہیں:۔

ولقد نعلم انك یضیق صدرك بما یقولون ..

(۹۷ - الحجر)

اس آیتِ کریمہ کی برکت پر ان کے یقین کا یہ عالم تھا کہ ان کے اپنے بیٹے کو جب دل کا دورہ پڑا تو وہ کسی ماہر امراض قلب یا BYEPASS کرنے والے کے پاس جانے کے بجائے خدا کے کلام پر بھروسہ کرتے رہے۔ اور ان کا بیٹا شفایاب ہو گیا۔

واعبد ربك حتی یاتیك الیقین ... (۹۹ - الحجر)

قرآن مجید ایک ضابطۂ حیات ہے اس میں عبادات، اخلاق، ملاقات، قانونِ معیشت، نفسیات، ایمان، حتّٰی کہ سائنسی علوم کے بارے میں عملی اصول بھی موجود ہیں۔ اس کے لیے یہ تو ممکن نہ تھا کہ وہ کسی ایک موضوع کو ہر طرح سے مکمل

کرے اور اس طرح دوسری بہت سی چیزیں تشنہ رہ جاتیں۔ پھر یہ کہ جس طرح بنی اسرائیل کو پکا پکایا کھانا ملنے لگا تو وہ کبھی اس کے معیار پر معترض ہوتے اور کبھی ان کو مصر کی دالیں اور پیاز یاد آتے۔ اسی طرح لوگ پورا نسخہ پا کر کبھی اس کی قدر نہ کرتے۔ قرآن مجید مختلف مسائل کی جانب اشارے دے کر ہمیں تحقیق کی دعوت دیتا ہے اور ہمیں یہ موقع دیتا ہے کہ ہم ان اشارات پر راستہ تلاش کریں۔ اور موجد ہونے کی خوشی حاصل کریں۔

سورۃ الغاشیہ میں ارشاد فرمایا:

افلا ینظرون الی الابل کیف خُلقت ... (۱۷ - الغاشیہ)

اونٹ کی تخلیق، اس کے جسم کی فعالیت، اعضاء کے تفصیلی مطالعہ سے تلاش کرنے والوں کو بہت سے مسائل کا حل معلوم ہو سکتا ہے۔ جسم انسانی کا درجۂ حرارت گرمی کی شدت کے دوران اعتدال پر رکھنے کے لیے پسینہ آتا ہے لیکن اونٹ صحرا کی جھلسا دینے والی گرمی میں کسی چھتری کے بغیر مزے سے چلتا ہے۔ جبکہ اس کے جسم میں پسینہ پیدا کرنے والے غدود نہیں ہوتے۔ شدید گرمی میں اس کا درجۂ حرارت کیونکر اعتدال پر رہتا ہے۔ اگر ہم اس کا جواب تلاش کر لیں تو ہم موسمی تغیرات کا مقابلہ کرنے کی آسانیاں حاصل کر سکتے ہیں۔ قرآن مجید نے شہد کی مکھی کو اتنی اہمیت دی کہ اس کے نام پر پوری ایک سورۃ موجود ہے۔ یہ مکھی جب اپنا گھر بناتی ہے تو اسے صحیح معنوں میں AIR CONDITION کرتی ہے۔ وہ صفر درجۂ حرارت سے نیچے بھی زندہ رہ سکتی ہے۔ منفی درجۂ حرارت کے باوجود اس کے چھتے کے اندر کا درجہ حرارت ۹۳ درجے فارن ہیٹ سے کبھی بھی اوپر نہیں جاتا۔ قرآن ہمیں راستہ دکھا رہا ہے کہ ہم ان سے کیوں فائدہ نہیں اٹھاتے۔

صحرا میں جب پانی نہیں ملتا تو اونٹ کئی دن پیاسا رہنے کے باوجود چاق و
چوبند رہ سکتا ہے جبکہ اس کا سوار موت وحیات کی کشمکش میں مبتلا ہوتا ہے
پہلے خیال تھا کہ وہ پیٹ میں پانی کو ذخیرہ کر لیتا ہے۔ مگر پوسٹ مارٹم پر اس کے
معدہ میں پانی کا ذخیرہ رکھنے والی کوئی جگہ نہ مل سکی۔ پھر قیاس کیا گیا کہ یہ کوہان
میں موجود اضافی چربی کو جلا کر پانی بنا لیتا ہے۔ کیلی فورنیا یونیورسٹی میں کیے گئے
تجربات میں جن اونٹوں کو موت کی حد تک پیاسا رکھا گیا تھا ان کے جسموں میں
چربی کی مقدار تقریباً اتنی ہی تھی جتنی کہ ان کے ہم وزن دوسرے تندرست اونٹوں
میں تھی۔ اس کا غالباً مطلب یہ ہے کہ اس کا جسم ہوا کی ہائیڈروجن اور آکسیجن
کو ملا کر پانی بنانے کی اہلیت رکھتا ہے۔ جیسے کہ ایک ہی زمین پر ایک ہی کھاد
اور پانی سے پرورش پانے والے درختوں میں سیب اور شہتوت جیسے میٹھے درختوں
کے ساتھ نیم کا پودا تلخی حاصل کرتا ہے۔

حیاتیات کے اس دلچسپ مظاہرے کا قرآن مجید نے بھی تذکرہ کیا ہے۔
اپنے ارشادات کے ساتھ وہ اپنی طبی افادیت کی ایک دلچسپ اور مفید مثال حضرت
مریم علیہا السلام کے واقعہ میں دیتا ہے۔ یہ خاتون جنگل میں اکیلی زچگی کے عمل
سے گزرنے کو تھیں، ان کی دہشت کا یہ عالم تھا کہ وہ اس دہشت ناک مرحلہ سے
گزرنے کی بجائے موت کی آرزومند ہوئیں۔ اللہ تعالیٰ نے ان کو اس مصیبت سے
تکلیف کے بغیر گزر جانے کی آسان ترکیب یہ بتائی کہ وہ تازہ پکی ہوئی کھجوریں
کھائے اور پانی پیئے۔ اس خاتون معظم نے اس نسخہ پر عمل کیا تو وہ اذیت کے
مرحلہ سے بڑی آسانی کے ساتھ گزر گئیں۔ پھر ان میں اتنی توانائی موجود تھی کہ وہ
اپنے جلیل القدر مولود کو گود میں اٹھائے ایک طویل مسافت طے کر کے اپنی بستی
میں تشریف لائیں جبکہ ہماری خواتین چالیس دنوں تک بھی چلنے پھرنے کے قابل

نہیں ہوتیں۔ اس مفید مثال سے ہمیں طب میں پہلی مرتبہ INSTANT ENERGY کا تصور ملتا ہے اور ہماری بدقسمتی ملاحظہ ہو کہ ہم اب بھی کھوئی ہوئی توانائی اور بیماری کے بعد کمزوری کو دور کرنے کے لیے گلوکوس کے مرہونِ منت ہیں جس کا مسلسل استعمال ذیابیطس کا باعث ہوتا ہے۔ کھجور کے ان اثرات کو سامنے رکھتے ہوئے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے مشعل راہ کے طور پر متعدد فوائد بتا دیے تاکہ ہمارے دماغ اس نہج پر سوچنے کے قابل ہو جائیں۔ بلکہ کم نصیبی والوں کے تذکرہ میں حضرت سلمیٰ رضہ بیان فرماتی ہیں:۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم قال بیت لا تمر فیھا کالبیت لا طعام فیہ ... (ابن ماجہ)

انھوں نے ایک ایسی کیفیت میں جب حضرت سعد بن ابی وقاص رضہ کے دل نے کام کرنا چھوڑ دیا اور ان کو شدید HEART ATTACK ہو چکا تھا، کھجور اور اس کی گٹھلی سے علاج کر کے دنیا کو یہ سکھا دیا کہ قرآن جب کسی چیز کو توانائی کا مظہر قرار دیتا ہے تو پھر وہ بند ہوتے ہوئے دل کو بھی چلانے کی صلاحیت رکھتی ہے۔ انھوں نے عوارض حیض کی ایک نہایت ہی خبیث بیماری کے علاج میں کھجور کی افادیت کا اعتراف کرتے ہوئے فرمایا:۔

ما للنفساء عندی شفاء مثل الرطب وللمریض مثل العسل

(ابوالشیخ - ابو نعیم، عن ابو ہریرہ رضہ)

(میرے نزدیک عورتوں میں ماہواری کی شدت اور بار بار آنے والی اذیت کے لیے تازہ کھجور سے زیادہ مفید کوئی دوائی نہیں۔ اور مریض کے لیے شہد سے بہتر کچھ نہیں)

حضور نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم نے کھجور کھانے والوں کو زہر کے اثر سے محفوظ

رہنے کا مژدہ بھی سُنایا ہے اور طبِ جدید اس امر کا اعتراف کرتی ہے کہ وہ چیزیں جو جگر کو تقویت دیتی ہیں اور اس کی حفاظت کرتی ہیں، وہ زہروں کے اثرات کو زائل کر دیتی ہیں۔

اکثر لوگوں کا خیال ہے کہ عرب میں کھجوریں چونکہ زیادہ ہوتی ہیں اس لیے قرآن اور طبِ نبوی زیادہ طور انہی کی تعریف میں ہیں۔ اس ضمن میں سورۃ التین پر توجہ دیں تو ارشاد باری ہوا۔

والتین والزیتون وطور سینین وھذا البلد الامین۔

(قسم ہے مجھے انجیر، زیتون، جبل طور اور اس دار الامن (مکہ) کی)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس ضمن میں ارشاد فرمایا کہ اگر کوئی میوہ جنت سے زمین پر آسکتا تھا تو وہ یہی انجیر ہے، اسے کھاؤ کہ یہ بواسیر کو ختم کر دیتی ہے اور نقرس میں مفید ہے۔

ابن القیمؒ اس کی تفسیر میں کہتے ہیں کہ قرآن نے جس چیز کی قسم کھائی ہے بلاشبہ اس میں فوائد عجیبہ موجود ہیں۔ طبِ جدید میں آج بھی کوئی خوردنی دوائی بواسیر میں مفید نہیں لیکن یہ وہ منفرد چیز ہے جو خوش ذائقہ پھل ہونے کے ساتھ ساتھ جگر کی اصلاح کرتی ہے۔ خون کی نالیوں سے انجماد خون کو دور کرتی ہے۔ کھانے کو ہضم کرتی ہے۔ اگر اسے جلا کر سر پر لگائیں تو بال اگاتی ہے۔ دانتوں پر منجن کریں تو داغ اتار دیتی ہے۔ دل کے مریضوں کے خون سے کولیسٹرول کم کرنے میں ہم نے ذاتی طور پر مشاہدہ کیا ہے کہ یہ ARISTAMID سے زیادہ مؤثر ہے۔ زیتون کے بارے میں حضرت عمرؓ اور ابو ہریرہؓ کی روایات کا خلاصہ یہ ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

کلوا الزیت وادھنو بہ۔ فانہ من شجرۃ مبارکۃ۔ فان فیہ

شفاء من سبعين داء ومنہم الجذام ۰۰۰۰ (ابو نعیم، ابن السنی، الحاکم)

زیتون ستر بیماریوں سے شفا ہے کیونکہ قرآن مجید نے تاکید مزید میں فرمایا:۔

یوقد من شجرۃ مبارکۃ زیتونۃ لا شرقیۃ ولا غربیۃ

(النور: ۳۵)

قرآن کی سمجھ رکھنے والوں نے افادیت کو واضح کرتے ہوئے اشارہ فرمایا کہ یہ علاوہ کوڑھ جیسی خطرناک بیماری کے ستر مزید بیماریوں کے لیے بھی مفید علاج ہے کوڑھ کے جراثیم اپنی ہیئت کے اعتبار سے تپ دق کے جراثیم کے قریب ہیں جو دوائی کوڑھ پر اثر انداز ہوگی وہ تپ دق کے لیے بھی شافی ہوگی۔ اس کی نشاندہی پھر بارگاہِ رسالت سے میسر ہے۔

حضرت زید بن ارقم رضؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پلورسی کے علاج میں زیتون کے تیل، ورس اور قسط البحری کے استعمال کا حکم دیا۔ اس کی تفسیر میں امام عیسیٰ ترمذی فرماتے ہیں کہ پلورسی، سل کی قسم ہے جبکہ یہی بات طب جدید کو ۱۹۴۰ء کے بعد معلوم ہوئی۔ انجیر بنیادی طور پر ترکی کا پھل ہے۔ جو شام اور لبنان میں بھی ہوتا ہے۔ اور زیتون اٹلی اسپین اور شام کا پھل ہے۔ یہ سارے پھل، قسط اور ورس جزیرہ نما عرب میں نہیں ہوتے۔

ہمارے یہاں آجکل دل کی بیماریوں اور بلڈ پریشر کے علاج میں لہسن کے استعمال کا بڑا چرچا ہے۔ قرآن مجید نے اسے بطور خوراک ایک کمتر چیز قرار دیا ہے اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنی پوری زندگی اسے نہیں چکھا بلکہ لہسن اور پیاز کھانے والوں کو اپنی مجلس میں حاضری سے منع کر دیا۔ سیدھی بات ہے کہ جس چیز کو

ہادیٔ برحق ﷺ نے ناپسند کیا وہ کیسے مفید ہو سکتی ہے؛ دوسری طرف دیکھیئے تو ہمارے ملک کا کونسا گھر ہے جہاں سالن میں لہسن کا بگھار نہیں دیا جاتا۔ کیا وہ لوگ جو باقاعدگی سے لہسن کھاتے ہیں ان کو بلڈ پریشر نہیں ہوتا یا دل کا دورہ نہیں پڑتا؛

قرآن مجید نے جنت میں ملنے والی مفید، لذیذ اور مؤثر خوراکوں کے ساتھ ایک اہم بات فرمائی۔

ویسقون فیھا کأسا کان مزاجھا زنجبیلا ... (الدھر: ۱۷)

(ان کو ایسے برتنوں میں پلایا جائیگا جن میں ادرک کی مہک ہوگی)

واضح بات ہے کہ ادرک ایک ایسی مفید اور لطیف چیز ہے کہ کسی جگہ پر اس کی خوشبو کا ہونا نہایت اچھی بات ہے۔ بھارت میں جڑی بوٹیوں کا سائنسی بنیادوں پر مطالعہ کرنے والوں نے قرار دیا ہے کہ ادرک میں وہ تمام فوائد موجود ہیں جو ہم اب تک کم علمی کی وجہ سے لہسن میں قرار دیتے آئے ہیں۔ یہ خون کی نالیوں ہی سے نہیں بلکہ جگر اور آنتوں سے بھی سُدّے اور انجماد نکال دیتا ہے۔ ذیابیطس کا بہترین علاج ہے۔ قرآن مجید کا صحیح اور مستند علم انہی کو ہو سکتا ہے جن پر یہ نازل ہوا اور انہوں نے اسے سمجھنے کے بعد دوسروں کو سمجھایا۔ اس لیے قرآن نے اپنے علمی اور طبی محاسن کی تفصیل بتانے کے لیے ان کو پوری طرح مستند قرار دیتے ہوئے فرمایا ہے:۔

وانزل اللہ علیک الکتٰب والحکمۃ وعلّمک مالم تکن تعلم ... (النساء: ۱۱۳)

ان کو قرآن کے بین السطور معنی بھی معلوم تھے اور انہوں نے اس بارے میں چند باتیں بڑی اہمیت کی مرحمت فرمائیں:۔

علیکم بالشفائین۔ العسل والقرآن ... (ابن ماجہ عن عبداللہ بن مسعود)

یہاں قرآن مجید اور شہد کو شفا کا یکساں مظہر قرار دیا۔ اس صفت کی مثال بخاری مسلم اور ترمذی نے حضرت ابوسعید الخدری رضؓ کی اس مشہور روایت سے دی ہے جس میں اسہال کے ایک مریض کو بار بار شہد پینے کی ہدایت کی گئی۔ جب اس کے لواحقین نے کہا کہ شہد سے اسہال میں اضافہ ہو رہا ہے تو خدائی کلام اور اس کے ارشادات پر یقینِ کامل کا اظہار فرماتے ہوئے ارشادِ گرامی ہوا۔

صدق اللہ وکذب بطن اخیك

قرآن مجید نے شہد کی افادیت کے بارے میں فرمایا:۔

یخرج من بطونہا شراب مختلف الوانہ۔ فیہ شفاء للناس ... (۶۹۔ ك ۔ النحل)

(شہد کی مکھیوں کے پیٹوں سے مختلف قسم کی رطوبتیں نکلتی ہیں جن میں شفا ہے)

چونکہ شہد جمع کرنے کے دوران یہ رطوبتیں اس میں شامل ہو جاتی ہیں اس لیے چھتے سے میسر ہونے والے شہد میں جملہ عناصر کے ساتھ یہ شفائی عناصر بھی شامل ہوتے ہیں۔

حضرت عوف بن مالک الاشجعی کی بیماری کا واقعہ ابوالعباسی احمد بن علی العبیدی المقریزی نے بیان کیا ہے کہ انھوں نے اپنے بیٹے سے کہا کہ وہ بارش کا پانی، زیتون اور شہد تلاش کر کے لائے۔ اس کے جواز میں فرمایا کہ قرآن نے بارش کے پانی، اور زیتون کو مبارک قرار دیا ہے اور شہد کو شفا کا مظہر۔ وہ تینوں کو ملا کر پی گئے اور تندرست ہو گئے۔

السیوطی اور حمید بن زنجویہ نے حضرت عبداللہ بن عمر رضؓ کے جسم پر پھنسیوں کا حال بیان کیا ہے۔ نافع نے کہا کہ ایسی حالت میں مٹھاس کا استعمال مناسب نہ ہوگا۔

انھوں نے کہا کہ ان کا علاج بہرحال شہد ہے۔ چونکہ قرآن کا فرمودہ غلط نہیں ہو سکتا اس لیے وہ شہد ہی سے شفایاب ہوئے۔

شہد میں ہر وہ چیز موجود ہے جو جسم انسانی کی ساخت میں استعمال ہوتی یا اس کو ضرورت پڑ سکتی ہے۔ انگلستان کی سالفورڈ یونیورسٹی میں ڈاکٹر لاری کرافورڈ نے حساسیت اور HAY FEVER کے ۲۰۰ مریضوں کا علاج صرف شہد سے ۱۹۸۷ء میں کیا ہے۔ ڈاکٹر ٹامس نے نمونیہ کے ایک مریض کو پانچ دن میں ایک کلو شہد پلا کر اور کسی دوائی کے بغیر شفایاب کر کے طب کے مؤقر رسالہ LANCET میں چھپوایا۔

پچھلے سال پاکستان کی باکسنگ کے لیے جانے والی ٹیم کے ایک رکن کو ڈاکٹروں نے یرقان کی وجہ سے روک دیا۔ وہ میرے پاس آیا تو اسے ایک ہفتہ میں دو کلو شہد پلا کر جسمانی طور پر ناقابل قرار دینے والے ڈاکٹر کے پاس دوبارہ بھیجا گیا۔ ڈاکٹر حیران تھا کہ یرقان کا مریض ایک ہفتہ میں کیسے تندرست ہو گیا۔ اس نے متعدد ٹیسٹ کروائے مگر وہ لڑکا ہر طرح تندرست نکلا۔

بھارتی ماہرین کا خیال ہے کہ رام مورتی پہلوان اور ہرکولیس کی طاقت کا راز شہد پینے میں تھا۔ میں نے پچھلے دس سالوں میں کوئی ایسا شخص نہیں دیکھا جسے شہد پینے کے دوران دل کا دورہ پڑا ہو۔ یا گردوں کی بیماری لاحق ہوئی ہو۔

قرآن مجید جسمانی افعال اور کبھی اناٹومی کا سرسری ذکر کرتے ہوئے ایک عجیب ترکیب سکھانے کی کوشش کرتا ہے۔ وہ چاہتا ہے کہ بیماری کا علاج مضر اثر والی دواؤں کی بجائے کھانے پینے والی چیزوں سے کیا جائے۔ حضرت ابراہیم علیہ السلام نے اپنے اہل خانہ کو حقیقی رب سے روشناس کروانے میں جو اس کی صفات بیان فرمائیں ان میں سے ایک اہم صفت تھی کہ ...

واذا مرضتُ فھو یشفین ... (الشعراء: ۸۰)

(میں اپنی وجوہات سے بیمار ہوتا ہوں اور میرا رب وہ ہے جو مجھے اس وقت شفا کا راستہ دکھاتا ہے)

اس لیے قرآن تندرست زندگی گذارنے کے اصول، وضو کی تفصیل، رات کو سونے، صاف اور پاکیزہ رہنے اور کھانے کے باب میں بیان کرتے ہوئے کہتا ہے کہ:۔

حرمت علیکم المیتۃ والدم ولحم الخنزیر وما اھل لغیر اللہ بہ والمنخنقۃ والموقوذۃ والمتردیۃ والنطیحۃ وما اکل السبع ... (المائدہ: ۳)

(تم پر حرام کر دیا گیا مُردار، خُون اور سوّر کا گوشت اور وہ جو اللہ کے علاوہ اور کسی کے نام پر دیا گیا اور گلا گھُٹ کر مرا ہوا، کچلا ہوا، بلندی سے گرا ہوا، ٹکر سے مارا ہوا اور درندے کا کھایا ہوا جانور حرام ہے)

یہ آیت حفظانِ صحت اور تندرستی کی بہت بڑی ضمانت ہے۔ کیونکہ وہ جانور جو کسی بیماری سے مرگیا ہے اسے کھانے والا بھی اس بیماری میں مبتلا ہو سکتا ہے انسانی معدہ خون کو ہضم کرنے کی استطاعت نہیں رکھتا۔ اور سوّر کا گوشت تو بیماریوں کا منبع ہے۔ سوّر کو وہ تمام بیماریاں ہو سکتی ہیں جو انسانوں کو ہوتی ہیں۔ اس لیے اس کی ہر بیماری کھانے والوں کو آلودہ کرے گی۔ اس کے گوشت میں پلنے جانے والے کیڑے عمر بھر کے لیے جوڑوں کی دردوں کا باعث بنتے ہیں۔ اور یہی وجہ یورپ میں ان امراض کی کثرت کی ہے۔

قرآن مجید نے انار سے لے کر بیر تک اور کیلے سے مرجان تک کی افادیت کی

سمت اشارہ کیا ہے۔ اس میں پرندوں سے لے کر مچھلی کے گوشت تک کا تذکرہ ہے۔ مگر حیرت کی بات ہے کہ ان میں سے کسی چیز میں بھی کیمیائی SODIUM کی مقدار زیادہ نہیں جبکہ ان میں سے ہر چیز میں پوٹاشیم زیادہ ہے۔ چونکہ سوڈیم جسم میں اورام پیدا کرتا اور دل کی بیماریوں میں اضافہ کرتا ہے اس لیے قرآن مجید میں مذکور ہر چیز کو دل کا مریض پورے اطمینان سے کھا سکتا ہے۔ لیکن سؤر کے گوشت میں سوڈیم کی مقدار بہت زیادہ ہے اس لیے لحم الخنزیر کا استعمال امراضِ قلب میں اضافہ کا باعث ہوگا۔ بلندی سے گرے ہوئے، کچلے ہوئے اور لاٹھی سے مارے ہوئے جانوروں کے گوشت میں HISTAMINE کی مقدار زیادہ ہوتی ہے اور یہ جسم کو خراب کرتی ہے۔ درندوں کے جسم میں باؤلہ پن یعنی RABIES کے وائرس موجود رہتے ہیں، جس بھیڑ کو بھیڑیے نے منہ مارا ہو، عین ممکن ہے کہ اس میں باؤلہ پن کے جراثیم بھی داخل کر دیے ہوں اور اس طرح یہ گوشت کھانے والوں کے لیے خطرناک ہو جاتا ہے۔ اسی اصول کو سامنے رکھ کر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس برتن کو سات مرتبہ دھونے کی ہدایت فرمائی جس میں کتا منہ مار گیا ہو۔ بلکہ ان میں سے ایک مرتبہ مٹی سے بھی دھویا جائے۔ حلال اور حرام کا مسئلہ قرآن مجید کی ایک شاندار عنایت ہے۔ ابراہیمی طریقہ سے ذبح کے بعد جانور کے جسم سے سارا خون نکل جاتا ہے۔ یہ گوشت جلدی ہضم ہوتا ہے اور جلد خراب نہیں ہوتا۔ یہ سب کچھ ان کے فائدے کے لیے ہے جو اس پر ایمان رکھتے ہیں۔ اس کی ہدایت پر عمل کرتے ہیں اور اس کے عوض ہمیشہ تندرست رہتے ہیں۔

حضرت علیؓ سے ابن ماجہ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:-

"خیر الدواء القرآن"

ایک دفعہ کسی شخص کو کوئی تکلیف تھی اس نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے علاج پوچھا

تو ابن حبان نے حضرت عائشہ صدیقہؓ کی وساطت سے سرکارؐ کا وہ مفید مشورہ نقل کیا ہے۔ "اعالجها بکتاب الله"

یہ ایک مسلّمہ حقیقت ہے کہ اسلامی تعلیمات پر عمل کرنے والا عام طور پر ایک طبی صحت مند زندگی گذارتا ہے کیونکہ قرآن مجید نے ہر اس چیز کی تاکید کی ہے جو مفید ہے۔ وہ بہترین غذا کا نمونہ بتاتا ہے۔ وہ سمندری غذا کو بہترین قرار دیتا ہے۔ ہماری تندرستی کا محافظ ہے اور اس امر کی گارنٹی کرتا ہے کہ اگر ہم اللہ کے دوست بن جائیں تو وہ ہمیں رنج، ڈر، غم اور وحشت سے محفوظ رکھے گا۔ جب ہم زندگی کی چیرہ دستیوں سے مایوس ہو کر اس کی جانب دیکھیں گے تو وعدہ موجود ہے:۔

"من یتوکل علی الله فهو حسبه"

وہ کسی مسلمان کے لیے خودکشی کا ارادہ کرنے کی گنجائش نہیں چھوڑتا۔ اس سلسلہ میں عالمی اعداد و شمار اس امر کا ثبوت ہیں کہ کسی بھی مسلمان ملک میں خودکشی کی شرح قابلِ ذکر نہیں کیونکہ خدا شاہ رگ سے زیادہ قریب، پکارنے والے کی سننے والا، دعا کو قبول کرنے والا، بیماریوں سے شفا دینے والا، والدین سے زیادہ شفیق، رحیم اور معاف کرنے والا اور اس کے یہاں حاضری دینے والوں کے لیے GUILT COMPLEX اور INFERIORITY قسم کی کوئی چیز نہیں ہوتی۔

اور اگر وہ کسی اضطراری کیفیت میں پھر بھی مبتلا ہو جائے تو "اَلَا بِذِکْرِ اللّٰہِ تَطْمَئِنُّ الْقُلُوْبُ"۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے نفسیاتی مسائل کے بارے میں ارشادات کو حال ہی میں سیّدہ سعدیہ غزنوی نے "نبئ اکرمؐ بطور ماہرِ نفسیات" کی صورت میں یکجا کیا ہے۔ یہ کتاب ایک مفید علمی اور طبی خدمت ہے۔

انار ـــ رُمّان POMEGRANATE

PUNICA GRANATUM

انار تاریخ کے قدیم ترین پھلوں میں سے ہے مشرقی ممالک میں اسے انجیر کے ساتھ اہمیت حاصل رہی ہے۔ توریت کے مطابق حضرت سلیمان علیہ السلام کے پاس اناروں کے باغ تھے اور صحرا نوردی کے دوران بنی اسرائیل کو جن چیزوں کی یاد بار بار آتی تھی ان میں انار بھی شامل تھا۔ یہ پھل بحیرہ روم کے خطہ اور خلیج عرب کے علاقہ میں کاشت ہوتا ہے۔ امریکی گرم حصوں اور جنوبی امریکہ میں چلّی میں انار کثرت سے پیدا ہوتے ہیں۔ ہندوستان میں پٹنہ کا انار شہرت رکھتا ہے مگر ایشیا کے دوسرے ممالک میں پاکستان، افغانستان کے انار جیسا شیریں اور لذیذ کہیں بھی نہیں ملتا۔ سعودی عرب میں طائف کے ایک باغ "ہوایا" کا انار اور وہاں کے چشموں کا پانی زمانۂ قدیم سے امراضِ قلب میں مفید سمجھا جاتا رہا ہے۔ بعض مؤرخوں کا خیال ہے کہ ترکی کے علاقہ سکوتری انار کے پودے کا گھر ہے۔ اور وہاں سے لوگ دوسرے ممالک میں لے کر گئے۔ شہنشاہ جہانگیر نے اپنی توزک میں ایشیائے کوچک اور کابل کے لذیذ اناروں کا تذکرہ بڑے شوق سے کیا ہے۔

انار کا درخت بلندی میں پانچ میٹر کے قریب، اس کو نیزے کی شکل کے سبز پتے لگتے ہیں جن کی لمبائی تین انچ تک ہو سکتی ہے۔ اس درخت کو نارنجی سرخ رنگ کے پھول لگتے ہیں۔ ان پھولوں کا رنگ اور شکل اتنی خوبصورت ہے کہ لوگوں میں انھی کی مشابہت کی بنا پر ایک رنگ گلناری مشہور ہو گیا ہے۔ یہ پھول گرم اور خشک موسم میں پھل بنتے ہیں۔

بھارت کے زرعی ماہرین نے انار کی ۱۲ قسمیں قرار دی ہیں جن کو مسقطی، بہی دانہ، قندھاری، وانگا، چیہو، سیہوانی، سندھی سیہوانی، جیسلمیری، سندھی جیسلمیری کے ناموں سے پکارا جاتا ہے۔ ان میں قندھاری اور بہی دانو پاکستانی اقسام ہیں۔ قندھاری اگرچہ کابلی پھل ہے لیکن یہ بلوچستان میں کابل سے اچھا اور عمدہ ہوتا ہے۔ پاکستان کے اناروں میں بہی دانہ سب سے عمدہ اور مقبول ہے۔ کیونکہ اس میں دانے چھوٹے اور رس زیادہ ہوتا ہے۔ پاکستانی اناروں میں پشاوری زیادہ پسند کیا جاتا ہے۔ اس کا چھلکا خشک بھی ہو جائے تو اندر کا پھل تر و تازہ رہتا ہے۔ حالانکہ باہر کے زرعی ماہرین انار کے پھل کی عمر پندرہ دن قرار دیتے ہیں۔ یہ ایک فنی حقیقت ہے کہ دنیا کے کسی بھی ملک میں پاکستان سے زیادہ لذیذ اور رس بھرا انار نہیں ہوتا۔

ارشاداتِ ربانی:۔

وجنّٰت من اعناب والزیتون والرمّان مشتبهًا وغیر متشابهٍ انظروا الی ثمرہٖ اذا اثمر وینعه ان فی ذٰلکم لاٰیٰتٍ لقومٍ یؤمنون ۝ (الانعام: ۹۹)

(اور وہاں پر باغ ہیں جن میں انگور، زیتون اور انار ہیں۔ ان میں سے کچھ ایسے ہیں جن کی شکلیں آپس میں ملتی بھی ہیں اور کچھ ایسے ہیں جو اپنی شکل اور ذائقہ میں مختلف ہیں۔ تم توجہ دو اور غور کرو پھلوں پر کہ وہ کیسے پھل کی شکل اختیار کرتے ہیں کیونکہ یہ وہ چیزیں ہیں جن میں خدا کی قدرت کے کرشمے نظر آتے ہیں)

اللہ تعالیٰ نے پھل کے بننے اور پکنے کے عمل کو اپنی قدرت کا مظاہرہ قرار دیا ہے

اور یہ بات حقیقت بھی ہے کہ ایک ہی باغ میں ایک ہی زمین سے ایک ہی پانی سے سیراب ہونے والے درختوں میں زیتون ہے جس کا ذائقہ کسیلا اور پھل میں مٹھاس کی بجائے ایک مفید تیل بھرا ہے۔ انگور کے گچھے ہیں۔ اور انار کے پھل کے اندر خانے بنے ہیں جن میں رس کے بھرے دانے ہر پیڑ میں جدا ذائقہ اور لذت سے بھرے رکھے ہیں۔ درختوں کے پھول کھلتے ہیں اور یہ پھول محض خوشبو اور خوبصورتی کا مظہر ہونے کی بجائے ایک لذیذ پھل کی صورت اختیار کر لیتے ہیں۔ یہ سارا عمل کسی کی شاندار منصوبہ بندی اور تخلیق کا مظاہرہ ہے اور ایسا کرنا کسی معمولی طاقت کا کمال نہیں ہو سکتا۔

وھو الذی انشأ جنّٰت معروشاتٍ وغیر معروشٰتٍ و النخل والزرع مختلفًا اکلہ والزیتون والرمّان متشٰبھًا وغیر متشابہٍ۔ کلوا من ثمرہٖ اذا اثمر واٰتوا حقّہ یوم حصادہٖ۔ ولا تسرفوا ط انّہ لا یحبّ المسرفین

(انعام : ۱۴۱)

(تمہارا رب وہ ہے کہ اس نے تمہارے لیے مختلف اقسام کے باغات بنائے ہیں، جن میں رنگ برنگ کی فصلیں جیسے کہ کھجور زیتون اور انار اگتے ہیں۔ ان کی شکلیں اور ذائقے آپس میں ملتے جلتے بھی ہیں اور مختلف بھی، اللہ کے دیے ہوئے ان پھلوں کو اس وقت خوب کھاؤ جب وہ کھانے کے قابل ہو جائیں۔ لیکن ان میں سے حقداروں یعنی غریب رشتہ داروں اور ان لوگوں کو جو انھیں خریدنے کی استطاعت نہیں رکھتے، ان کا حصہ ضرور دو۔ اور اسراف نہ کرو۔ غالباً اس سے مراد تنہا خوری ہے۔ کیونکہ اللہ تعالیٰ ضائع کرنے والوں کو پسند نہیں کرتا)

جنت میں پائی جاتے والی نعمتوں کے باب میں ارشاد فرمایا :۔

فیھا فاکھۃ ونخل ورمان فبأی الاء ربکما تکذبٰن

(الرحمٰن : ۶۹)

(یہ وہ جگہ ہے کہ جہاں ہر قسم کے پھل جیسے کہ کھجور اور انار موجود ہیں۔
تم اپنے پروردگار کی کون کونسی نعمتوں کو جھٹلاؤ گے)

جنت میں پائی جانے والی نعمتوں اور سہولتوں کی ایک طویل فہرست اس سورۃ میں بتائی گئی ہے۔ ہر پیرا میں ملتی جلتی چیزوں کا ذکر ہے۔ یہاں پر کھجور اور انار مذکور ہیں۔ حالانکہ ان دونوں کے ذائقہ میں بہت سے لوگوں کے لیے کوئی عجیب وغریب لذت نہیں۔ جیسے کہ ہندوستان کے لوگ ذائقہ کے اعتبار سے پھلوں میں لذیذ ترین آم کو قرار دیتے ہیں۔ حالانکہ اس ملک میں خوش ذائقہ اور خوشبودار پھلوں کی اچھی خاصی تعداد موجود ہے۔ عرب کے صحرائی علاقوں میں کھجور ہی ایک پھلدار درخت ہے۔ اس لیے ان کو اسی کا ذائقہ زیادہ پسند ہے۔ لیکن دوسرے ممالک میں ذائقہ کی بنا پر کھجور کو اتنی مقبولیت حاصل نہیں۔ ایسا معلوم ہوتا ہے کہ یہ آیت ان پھلوں کے شاندار ہونے کی بجائے دنیا کے رہنے والوں کے لیے افادیت کے ضمن میں بہترین اشارہ ہے۔ جنت سے زمین پر آنے والے پھلوں سے مراد ان کی منفعت میں لیا جاسکتا ہے۔ جیسے کہ انجیر کے بارے میں ارشاد نبوی ہے کہ اگر کوئی پھل جنت سے زمین پر آیا ہے تو وہ یہی ہے۔ انار کے بارے میں تقریباً اسی قسم کی خوشخبری میسر ہے۔ کھجور کو تو سینکڑوں بیماریوں سے بچاؤ اور علاج کے لیے تجویز فرمایا گیا۔

ارشادات نبوی :۔

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں :۔

انه سأل من رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم عن الرمّان
فقال ما من رمّانۃٍ الّا وفیہ حبۃٌ من رمّان الجنّۃ
(ابونعیم)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے انار کے بارے میں پوچھا حضورؐ نے فرمایا کہ ایسا کوئی انار نہیں ہوتا کہ جس میں جنت کے انار دل کا دانہ شامل نہ ہو)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ کی عادت تھی کہ جب بھی انھیں انار کا کوئی ایک دانہ بھی میسر آجاتا اسے بڑے شوق سے کھاتے اور فرماتے (یہی الفاظ ابن قیم نے بھی ان سے موسوم کیے ہیں) :-

انه بلغنی ان لیس فی الارض رمانۃ تلقح الا بحبّۃٍ
من حب الجنّۃ فلعلّها هٰذه (ذہبی)

(مجھے یہ خوشخبری میسر ہے کہ زمین پر ایسا کوئی انار نہیں ہوتا کہ جس کے دانوں میں جنت کے اناروں کے دانوں کی پیوند نہ لگی ہو-)

اور احمد ذہبیؒ نے یہ روایت سند کے بغیر روایت کی ہے :-

ما اکل رجلٌ رمانۃ الا ارتد قلبه الیه - وھرب
الشیطان منه -

(جب بھی کسی نے انار کھایا اور شیطان اس سے بھاگ گیا)

یہ روایت دل کی تقویت اور بیماریوں سے بچاؤ کی صفت کی نشاندہی کرتی ہے - حضرت علی رضی اللہ عنہ بیان فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :-

کلوا الرمان بشحمه فانه دباغ المعدۃ (ابن القیم)

(انار کھاؤ اس کے اندرونی چھلکے سمیت کہ یہ معدہ کو حیاتِ نو عطا کرتا ہے)

شحم کے لفظی معنی تو چربی ہیں لیکن لغت میں یہ چھلکا بھی لیا گیا ہے۔ اس باب میں ہم نے حضرت مولانا عطاء اللہ حنیف اور متعدد شیعہ علماء سے بھی گفتگو کی ہے۔ چھلکے سے مراد باہر کا چھلکا تو ہرگز نہیں ہو سکتا۔ کیونکہ وہ اتنا کڑوا اور بدمزا ہوتا ہے کہ اسے آسانی سے کھایا جانا ممکن نہیں۔ ان سب علماء کا خیال ہے کہ شحم سے مراد اندر کی باریک جھلی ہے۔ طبی طور پر انار کا چھلکا خواہ اندرونی ہو یا بیرونی؛ پیٹ کے کیڑے یقیناً مار دیتا ہے۔ اس ارشاد نبوی کی تعمیل کرنے والے کو سب سے بڑا فائدہ یہ ہو گا کہ وہ انار کھانے کے ساتھ ساتھ اپنے پیٹ سے طفیلی کیڑے بھی نکال دے گا۔

محمد احمد ذہبی نے سند کے بغیر حضرت علیؓ سے یہ روایت منسوب بھی کی ہے:۔

من اکل رمانۃ نوّر اللہ قلبہ۔

(جس نے انار کھایا، اللہ تعالیٰ اس کے دل کو روشن کر دے گا)

دل کو روشن کر دینے سے صوفیاء کی اصطلاح میں تو حیات القلب لیا جا سکتا ہے۔ لیکن اس کے پس منظر کو دیکھنے سے پتہ چلتا ہے کہ یہ دل کو طاقت دیتا ہے اور وہ بیماریاں جن کی تفتیش پر تو دل میں کچھ نہیں ہوتا لیکن مریض دل کے فعل سے مطمئن نہیں ہوتا۔ وہ اسے مضمحل قرار دیتا ہے۔ غالباً اسی پس منظر کے بنا پر طائف کے مشہور باغ "ھوایا" کے بارے میں مشہور ہے کہ اس کے انار اور چشموں کا پانی دل کو طاقت دیتے ہیں۔ مکہ معظمہ میں عرصہ دراز سے مقیم ایک فاضل ڈاکٹر صاحب نے بتایا کہ ان کے دل کے مریض جب طائف کے انار کھاتے ہیں تو ان میں بشاشت آ جاتی ہے۔ یہ ایک ایسا فعل ہے جس کا طب جدید کی کتابوں میں کسی دوائی کے بارے میں مذکور نہیں۔ البتہ طبِ قدیم کے ماہرین خمیرہ گاؤزبان اور اس نوع کے دوسرے مرکبات کو مفرح قرار دیتے آئے ہیں اور یہ حقیقت ہے کہ ان

میں سے اکثر ادویہ دل کو فرحت دیتی ہیں۔

کُتبِ مقدّسہ:۔

انار کا تذکرہ متعدد مقامات پر ملتا ہے لیکن وہ آیات جن میں اسے کوئی اہمیت عطا کی گئی، ان میں:۔

....." تم نے کیوں ہم کو مصر سے نکالا اور اس بُری جگہ پہنچایا ہے؟ یہ تو بونے کی اور انجیروں اور تاکوں اور اناروں کی جگہ نہیں ہے۔ بلکہ یہاں تو پینے کے لیے پانی تک میسر نہیں ہے" (گنتی ۶: ۵ — ۲۰)

جب زمین پر کسی جنت نظیر ٹکڑے کا ذکر ہوا تو ارشاد ہوتا ہے:۔

....." وہ ایسا ملک ہے جہاں گیہوں اور جَو اور انگور اور انجیر کے درخت اور انار ہوتے ہیں۔ وہ ایسا ملک ہے جہاں روغن دار زیتون اور شہد بھی ہے۔" (استثناء ۸ — ۸)

اپنے ہیکل اور دربار کی تعمیر جدید کے لیے حضرت سلیمان علیہ السلام نے جیروم نامی ایک کاریگر کو صور سے بلوایا جس نے اس کی آراستگی میں کمالات کا مظاہرہ کیا اس زمانہ میں انار کی مقبولیت کا یہ عالم تھا کہ اس نے ڈیزائن میں بھی انار بنائے۔ باب سلاطین ہی میں ہیکل کی تزئین اور ان کے تاج کی شکل کا ذکر کرتے ہوئے فرمایا

...." اس تاج پر گرد اگرد جالیاں اور انار کی کلیاں سب پیتل کی بنی ہوئی تھیں اور دوسرے ستونوں کے لوازم بھی جالی سمیت ان ہی کی طرح کے تھے۔" (سلاطین ۱۷ — ۲۵)

ان کے ہیکل کی تعمیر میں انار کی پسندیدگی کا ذکر دوبارہ "تواریخ" میں تفصیل سے آتا ہے۔ جہاں ستونوں کے ساتھ خوبصورت زنجیریں بنائی گئیں جن میں انار

پروئے ہوئے تھے

...."انار حسن کا مظہر تھا وہ کوئی عمارت یا تخلیقِ خداوندی۔ تیری کنپٹیاں تیرے نقاب کے نیچے انار کے ٹکڑوں کی مانند ہیں۔"

(غزل الغزلات ۳ - ۴)

کسی باغ کی خوبصورتی اس میں درختوں اور ان کے پھلوں سے ہوتی ہے بہترین باغ کی تعریف میں فرمایا:۔

...."تیرے باغ کے پودے لذیذ اور میوہ دار انار ہیں، مہندی اور سنبل بھی ہیں۔" (غزل الغزلات ۱۳-۴)

"غزل الغزلات" کے باب میں حسن و رعنائی کی مثال میں اور چیزوں کے علاوہ انار کو خوبصورتی کی مثال کے طور پر متعدد مقامات پہ بیان کیا گیا ہے جب اداسی کا تذکرہ ہوا تو ارشاد ہے:۔

...."انار اور کھجور اور سیب کے درخت۔ ہاں! میدان کے تمام درخت مرجھا گئے۔ اور بنی آدم سے خوشی جاتی رہی۔"

(دیوایل ۱۲ - ۱)

انار کو زرعی دولت کا اہم رکن قرار دیتے ہوئے فرمایا:۔

...."کیا اس وقت بیج کھتے" میں ہے؟ ابھی تو تاک اور انجیر اور انار اور زیتون میں پھل نہیں لگا۔ آج ہی سے میں تم کو برکت دونگا"

(حجی ۱۹ - ۲)

محدثین کے مشاہدات:۔

میٹھا انار معدہ اور اس میں موجود اشیاء کے لیے بڑا مفید ہے۔ یہ حلق کے ورم

سینہ کی سوزش اور پھیپھڑوں کے التہاب میں اکسیر ہے۔ پرانی کھانسی میں بڑا کارآمد ہے۔ اس کا عرق پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ جسم کو مفید اضافی غذائیت اور توانائی مہیا کرتا ہے۔ جسم کو بڑی معتدل قسم کی حرارت مہیا کرتا ہے۔ فوراً ہی جزوِ بدن بن جاتا ہے۔ پیٹ میں سے التہابی مادے خارج کرتا ہے۔ اس کی عجیب تاثیر یہ ہے کہ اگر اسے روٹی کے ساتھ کھایا جائے تو پیٹ میں کسی قسم کی خرابی پیدا ہونے نہیں دیتا۔

انار کھانے سے قبض پیدا ہوتی ہے مگر وہ نہایت ہی لطیف اور ہلکی ہوتی ہے ایسی نہیں کہ طبیعت پر گراں گذرے۔ معدہ میں سوزش ہو تو اسے دور کرتا ہے پیشاب آور ہے۔ صفرا کو تسکین دیتا ہے۔ قے کو روکتا اور اسہال کو بند کرتا ہے۔ جگر کی حدت کو بجھا کر ختم کر دیتا ہے۔ جسم کے تمام اعضاء کو قوت دیتا ہے۔ دل کی پرانی بیماریوں کو آرام دیتا ہے اور معدہ کے منہ کی دُکھن دور کرتا ہے۔

انار کا پانی اس کے چھلکے سمیت نکال کر اسے شہد کے ساتھ ابال کر مرہم کی طرح گاڑھا کر کے آنکھوں میں سلائی کے ساتھ لگایا جائے تو آنکھ سے سرخی کو کاٹ دیتا ہے۔ اگر اسی مرہم کا مسوڑھوں پر لیپ کیا جائے تو پائیوریا میں مفید ہے۔ اسی کو پینا پیٹ کی اصلاح کرتا ہے۔ سوزش سے پیدا ہونے والے بخار دور کرتا ہے۔

ترش انار کے فوائد بھی تقریباً میٹھے کی مانند ہیں مگر اس سے ذرا کم۔ اس کے دانے گٹھلی سمیت پیس کر شہد ملا کر ایسے گندے زخموں پر لگائے جائیں جو عام علاج سے ٹھیک نہ ہو رہے ہوں تو وہ ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ مشہور ہے کہ جس نے انار کے کم از کم تین پورے پھل موسم میں کھا لیے وہ اگلے سال تک آنکھوں کی سوزش سے مامون رہے گا۔

اطبّاءِ قدیم کے مُشاہدات :۔

اطبار قدیم میں اس کی تاثیر کے بارے میں اختلاف ہے۔ بُو علی اسے سرد تمہ قرار دیتے ہیں جبکہ دوسرے معتدل قرار دیتے ہیں۔ یہ ملین شکم ہے۔ دل و جگر کو قوت دیتا ہے۔ پرانی کھانسی، استسقاء، یرقان اور درد سینہ میں مفید ہے، پیشاب آور ہے اگر سوزش کی وجہ سے اسہال آتے ہوں تو ان کو کم کرتا ہے ورنہ قبض کو دور کرتا ہے انار زیادہ کھانے سے غذا میں فساد پیدا ہوتا ہے۔ معدہ ڈھیلا ہو جاتا ہے، البتہ یہی دانہ انار کسی خرابی کا باعث نہیں ہوتا۔ جن کا رنگ زرد یا معدہ کی خرابی کی وجہ سے ہونٹوں پر سفیدی آگئی ہو ان کے لیے مفید ہے۔ میٹھا انار چونکہ ریاح کی تحلیل میں گڑبڑ کرتا ہے۔ اس لیے اس کے ساتھ تھوڑا سا کھٹا بھی ملا لینا چاہیئے۔ جگر کی ریاح کو خارج کرتا ہے۔ جن کو شراب نوشی کی وجہ سے بخار آتا ہو یا صفراوی مادے بڑھ گئے ہوں۔ ان کے لیے اکسیر ہے، اسہال میں نافع ہے۔

انار کا سوا سیر پانی تھوڑی دیر رکھیں تو کچھ بھاری اجزار نیچے بیٹھ جاتے ہیں ان کو چھان کر نکال دیں۔ پھر اس میں ایک پاؤ کھانڈ اور ایک تولہ سونف پیس کر ملا کر بوتل میں ڈال کر دھوپ میں رکھیں۔ یہ بوتل لبا لب بھری ہوئی نہ ہو، ایک چوتھائی خالی ہو۔ ایک ہفتہ یونہی پڑی رہے اور ہلاتے رہیں۔ اس سیّال کے تین سے نو تولے روزانہ پیٹ کی سوزش، بھوک کی کمی اور ضعفِ باہ میں مفید ہے۔ (انار کا میٹھا پانی ایک ہفتہ پڑا رہنے سے اس میں خمیر اٹھے گا اور اس بوتل کے موجودات کیمیادی طور پر الکحل بن جائیں گے جو کہ ہمارے عقیدہ میں ناجائز اور استعمال کے لیے نامناسب ہے) اس نسخہ کے انہی اجزار کو اگر تھوڑی دیر پکا کر قوام بنا لیا جائے تو یہ شربت بھی اسی طرح مفید ہوگا اور اس میں خمیر اٹھانے کی مصیبت بے کار ہے۔ یہی نسخہ صفرادی

بواسیر میں مفید ہے۔

وید کہتے ہیں کہ انار کا پانی صفرا کو زائل کرتا، دل اور جگر کو طاقت دینا۔ بھوک بڑھاتا، مقوی، تسکین دینے والا اور مفرح ہے۔ پیشاب آور ہونے کے علاوہ بلغم کو رفع کرتا ہے۔

جس کی جلد سے بار بار خون نکل آتا ہو یا بواسیر سے خون بہتا ہو، انار کے دانے فائدہ دیتے ہیں۔ انار کے پتوں کا پانی ناک میں ڈالنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔ اس کے مضر اثرات کو دور کرنے کے لیے مصطگی رومی یا ادرک کا مربہ مفید ہیں۔

انار خواہ میٹھا ہو یا ترش، اس کا پانی تانبہ کے برتن میں ڈال کر اتنا پکائیں کہ گاڑھا ہو جائے۔ اس مرہم کو آنکھوں میں لگانے سے آنکھ کی خارش، جلن دور ہوتی ہے اور ضعف بصارت میں مفید ہے۔ اس مرہم کو مسوڑھوں پہ ملنے سے ان کی سوزش رفع ہو جاتی ہے۔

انار کے درخت کا چھلکا پانی میں ابال کر اس میں چاول کا پانی یا اردی ملا کر حقنہ کرنا بواسیر میں نافع اور پرانے دستوں کو بند کرتا ہے۔

کیمیائی تجزیہ:۔

بھارت اور پاکستان کے بازاروں میں ملنے والے اناروں کی بارہ اقسام ہیں ان میں سے ہر ایک کے ترکیبی عناصر دوسروں سے جدا ہیں۔ زرعی کالج پونا میں بازار سے ملنے والا اور ایک بہترین انار منگایا گیا اور اس سے تقابلی جائزہ کے لیے مسقطی انار منگوایا گیا اور دونوں کا کیمیاوی تجزیہ یوں ظاہر ہوا:۔

	بازار سے ملنے والا انار	مسقطی انار
کھایا نہ جانے والا حصہ	۴۰،۴۹	۲۶،۳۰ فیصدی
چھلکا	۳۲،۶۰	۱۶،۷۱ //
دانے	۱۶،۸۰	۱۳،۵۵ //
جُوس	۵۰،۶۰	۶۹،۷۴ //

انار کے جُوس کا تجزیہ :-

تیزابیت (کھٹائی)	۰،۵۱۶	۰،۲۷ //
گلا دینے والی مٹھاس REDUCING SUGAR	۱۴،۵۶	۱۱،۳۲ //
نہ گلانے والی مٹھاس NON REDUCING SUGAR	۰،۰۰	۰،۰۰ //
کل مٹھاس	۱۴،۵۶	۱۱،۳۲ //

عام اناروں میں ناقابلِ خوراک حصہ ۲۸ سے ۴۹ فیصدی کے درمیان اور جوس ۵۷ فیصدی سے ۷۱ فیصدی کے درمیان پایا گیا۔

انار میں کیمیاوی اجزاء کی موجودگی اس طرح سے ہے۔ ایک سو گرام انار میں تناسب اس طرح ہے :-

PROTEINS	۰،۲
CARBOHYDRATES	۱۱،۶
CALORIES	۴۸
SODIUM	۱،۱
POTASSIUM	۲۰۴
CALCIUM	۲،۹

MAGNESIUM	۳،۱
FATS	۰،۱۵
COPPER	۰،۰۷
PHOSPHORUS	۷،۵
SULPHUR	۴،۲
CHLORIDES	۵۲،۵

ان تجزیوں سے دو اہم باتیں سامنے آتی ہیں۔ پہلی یہ کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی پسندیدہ غذاؤں اور دواؤں کے ایک خصوصی اصول کے مطابق اس میں سوڈیم کی مقدار بہت کم اور پوٹاشیم زیادہ ہے جس کا اہم فائدہ یہ ہے کہ دل اور گردوں کی کسی بھی بیماری میں انار بے کھٹکے دیا جا سکتا ہے۔ دوسری اہم بات یہ ہے کہ اس میں مٹھاس کی ایسی کوئی قسم موجود نہیں جو ذیابیطس کے مریضوں کے لیے مُضر ہو۔ اس لیے شکر کے مریض کھلے دل سے انار کا جُوس پی سکتے ہیں۔ اس میں چکنائی نہ ہونے کے برابر ہے۔ اس لیے انار کھانے سے خون کی نالیوں کو نقصان نہ ہوگا، کولیسٹرول میں اضافہ نہ ہوگا۔ اور وزن کم کرنے والوں کے لیے مفید ہے۔

کھانے اور علاج میں انار کے درخت کی چھال، پھول، جڑوں کی چھال، پھل، پھل کا چھلکا، پھل کے دانے۔ یعنی کہ اس درخت کی ہر چیز استعمال ہوتی ہے۔ درخت کی چھال اور پھل کے چھلکے میں TANNIC ACID ۲۲،۲۵ فیصدی ہوتا ہے۔ جڑ کی چھال میں اسی ترشہ کی ایک بہتر قسم PUNICO TANNIC ACID ۲۰،۲۵ فیصدی پایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ اس میں مٹھاس کی قسمیں، گوند، لحمیات PECTIN اور MANNITE پائے جاتے ہیں۔ ان اجزاء کے علاوہ اس میں الکلائیڈ PELLETIERINE کے تین مختلف اقسام :-

PSEUDO PELLETIERINE METHYL PELLETIERINE
ISO PELLETIERINE ملتی ہیں۔

ان کے علاوہ وٹامن پائے جاتے ہیں۔

جدید تحقیقات:۔

انار کے دانے، چھلکا، پھول اور اس کا عرق مقامی طور پر قابض ہیں۔ اور پیٹ کے کیڑے مارتے ہیں۔ انار میں موجود PELLETIERINE پیٹ کے کیڑوں کی جملہ اقسام کے لیے ایک نہایت ہی مؤثر دوائی ہے۔ جوس میں یہ الکلائیڈ کم مقدار میں ہوتی ہے۔ غالباً اسی لیے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ اسے چھلکے سمیت کھایا جائے کیونکہ اسی میں کرم کُش عنصر زیادہ مقدار میں ہوتا ہے۔ اس کا چھلکا، درخت کی چھال، پسی ہوئی جڑ میں سے ہر چیز کرم کُش ہے، کیمیادانوں نے انار کے اثرات کے خلاصہ میں اسے مفرح، ٹھنڈک پہنچانے والا، ہاضم، بھوک بڑھانے والا قرار دیا ہے۔ جس کی تصدیق حکومت بمبئی کے زرعی تحقیقات کے ادارے سے بھی میسر ہے۔ انار اور اس کا عرق بہترین مشروب، مقوی خوراک اور مفید دوائی ہے۔ پرانے حکیم اس کا شربت رُبّ انار شیریں اور کھٹے اناروں سے رُبّ انار بناتے ہیں جیسے اسہال کے بعد کی کمزوری، یرقان اور جسم میں ناطاقتی کے لیے شہرت حاصل ہے۔ اطباء نے اسے ہر قسم کے بخار کے بعد کی کمزوری اور خاص طور پر ملیریا کے بعد مفید پایا ہے۔

پیٹ کے کیڑے نکالنے کے لیے کرنل چوپڑا نے ایک مفید نسخہ تجویز کیا تھا۔ جس کی افادیت کا بڑا چرچا رہا ہے۔ انار کے درخت کی جڑ کا تازہ چھلکا دو اونس لے لیں۔ اگر یہ میسر نہ ہو تو درخت کی چھال لے کر اسے توڑ کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے

کرلیں۔ اسے دو لیٹر پانی میں اتنا پکائیں کہ پانی آدھا رہ جائے۔ پھر چھان لیں۔
اس جوشاندہ کے دو اونس جو کہ تقریباً بڑے گھونٹ کے برابر ہوتے ہیں، صبح
نہار منہ دیے جائیں۔ پھر آدھ گھنٹہ بعد ایسی چار خوراکیں دیں۔ اس کے بعد تھوڑا سا
کسٹرائل پلا دیں۔ تاکہ جلاب کے ذریعہ کیڑے نکل جائیں۔ اس نسخہ کا سب سے
بڑا کمال یا افادیت یہ ہے کہ یہ اس لمبے کیڑے کو نکال دیتا ہے جس کی خباثت کا یہ
عالم ہے کہ اگر اس کا کوئی حصہ کٹ کر باہر بھی نکل جائے تو وہ پھر نیا جسم بنا لیتا ہے
اس کیڑے سے نجات کی ایک ہی صورت ہے کہ اس کا سر نکل جائے اور یہ کام
اتنا مشکل ہے کہ عام ادویہ سے ہونا ممکن نہیں۔ بلکہ مشہور کیڑے نکالنے والی
اکثر و بیشتر ادویہ اس بارے میں بیکار ہیں۔ کچھ اطباء نے انار کا جوشاندہ تیار
کرتے وقت اس میں چند دانے لونگ ڈالنے کی سفارش بھی کی ہے۔ ہم نے اپنے
مشاہدات میں اس جوشاندہ میں دارچینی ملائی اور دیتے وقت تھوڑا سا شہد ملا لیا۔
جوشاندہ بدمزا نہ رہا اور اس سے آنتوں میں خیزش بھی نہ ہوئی۔

بچوں کے سوکھا اور آنتوں کی دق میں بھی بھارتی ماہرین اس کے جوشاندہ
کو مفید قرار دیتے ہیں۔ انار کے چھلکے میں پائے جانے والے الکلائیڈ علیحدہ کر کے
خالص صورت میں پیٹ سے کیڑے نکالنے کے لیے ماضی میں مستعمل رہے ہیں
مگر کیمیاوی ذرائع سے حاصل ہوتے والی جدید ادویہ کے بعد لوگوں میں اس سے
دلچسپی کم ہوگئی۔ حالانکہ یہ جدید ادویہ سے زیادہ مؤثر اور محفوظ ہے۔

بنگال کے اطباء انار کے جوس میں لونگ، ادرک اور مازو ملا کر بواسیر کے لیے
دیتے ہیں ملیریا اور پرانے بخاروں میں جب مریض کو کمزوری کے ساتھ ہر وقت پیاس
لگی رہتی ہے تو انار کا جوس پلانا آسان ترین علاج ہے۔ پرانی کھانسی میں گل انار کو
خشک کر کے اس کے چار گرین دینا مفید ہے۔ ادھ کھلے پھول سکھا کر ان کی نسوار

لینے سے نکسیر ٹھیک ہو جاتی ہے۔ پرانی پیچش اور اسہال کے لیے ایک مقبول نسخہ میں انار کی ان کھلی کلیاں سکھا کر ان میں الائچی سبز اور پوست ملا کر ان میں کھانڈ اور پانی ملا کر گاڑھا شربت بنایا جاتا ہے۔ گل انار کے ساتھ عام گھاس کو پکا کر جوشاندہ بناتے ہیں۔ جس میں تھوڑی سی پھٹکڑی ملا کر گلے کی خرابی کے لیے غرارے کرتے ہیں۔ یہی جوشاندہ خواتین کی اندامِ نہانی کی سوزشوں اور خاص طور پر رحم کے زخم کے لیے اکسیر بنایا جاتا ہے۔

بھارتی ماہرین نے انار دانہ کو کھٹے انار سے بیان کیا ہے جو کہ درست نہیں۔ پاکستان کے ضلع ہزارہ میں انار کی ایک چھوٹی قسم "دڑنہ" نام سے برسات کے موسم میں ملتی ہے۔ یہ انار اتنا کھٹا ہوتا ہے کہ اسے کھانے والے عام طور پر دیکھے نہیں گئے۔ اسے سکھا کر انار دانہ بنایا جاتا ہے۔ مرہٹہ طبیب اسے بچھو کاٹے کے لیے مفید بتاتے ہیں۔ انار کے ہرے پتے عرق گلاب میں گھوٹ کر آشوب چشم میں آنکھوں پر لیپ کرنا مفید ہے۔

انار کا چھلکا سکھا کر پیس کر اس کے آدھ اونس میں ایک اونس چاک کا سفوف اور آدھ چھوٹا چمچہ مرکی کی ٹنکچر ملا کر اسے اچھی طرح کھرل کر کے منجن کی صورت میں دانتوں پر ملنا مسوڑھوں کی متعدد بیماریوں اور ہلتے دانتوں کے لیے مفید ہے۔

طب یونانی میں شربت انار، جوارش اناریں اور جوارش پودینہ کے نام سے اس کے مشہور مرکبات صدیوں سے مستعمل ہیں۔

ہومیوپیتھک طریقہ علاج:-

انار کو اس علم میں مقبولیت میسر نہیں رہی۔ البتہ انار کا چھلکا پیچش اور اسہال اور مسوڑھوں کی بیماریوں میں تجویز کیا جاتا ہے۔

آبِ زمزم ——زمزم

ZAMZAM

مکہ معظمہ کی مسجد الحرام میں کعبہ شریف سے ۱۵ میٹر کے فاصلہ پر جنوب مشرق میں حجرِ اسود کی سیدھ میں ایک کنواں واقع ہے۔ جس کے پانی کو آبِ زمزم کہتے ہیں یہ کنواں کعبہ شریف سے بھی قدیم ہے اور اس کی گہرائی کے بارے میں اب تک قیاس تھا کہ وہ ۱۴۰ فٹ ہے لیکن حالیہ پیمائش پر یہ ۲۰۷ فٹ گہرا پایا گیا۔ ممکن ہے پانی کی مسلسل نکاسی کی وجہ سے یہ نیچا ہو گیا ہو۔ مسلمانوں کے نزدیک اس کا پانی متبرک ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کو کھڑے ہو کر پیا اور اس غرض کے لیے ایک خصوصی دعا:۔

"اللّٰھمّ انّی اسألك علمًا نافعًا ورزقًا واسعًا و شفاءً من کلّ داءٍ"

(اے اللہ! میں تجھ سے سوال کرتا ہوں ایک ایسے علم کا جو فائدہ دینے والا ہو اور ایسے رزق کا جو مجھے کھلے دل سے عطا کیا جائے اور مجھے تمام بیماریوں سے شفا مرحمت فرما)

وہ خود اسے بڑے احترام کے ساتھ پیتے رہے۔ اور جب ہجرت کر کے مدینہ منورہ تشریف لے گئے تو صلح حدیبیہ کے موقع پر منگوا کر پیا۔ اور واپسی میں ساتھ لے کر آئے۔ ان کے بعد حضرت عائشہ صدیقہ اور دوسرے صحابہ کرامؓ بھی اس سے مزید استفادہ کے لیے سفرِ حج کے بعد واپسی میں ہمراہ لایا کرتے تھے اور یہ خوش رسم اسی انہماک سے آج بھی جاری ہے۔

تاریخی پس منظر :-

خدا تعالیٰ نے حضرت ابراہیم علیہ السلام کو حکم دیا کہ وہ اپنی بیوی ہاجرہ علیہا السلام کو ان کے نومولود حضرت اسماعیل علیہ السلام کے ہمراہ مکہ کی بے آب و گیاہ وادی میں چھوڑ آئیں۔ جب یہ قافلہ منزلِ مقصود پر پہنچا تو اس صابرہ و شاکرہ خاتون نے صرف ایک بات اپنے میاں سے پوچھی "کیا ہمارا یہاں آنا اور رہنا اللہ کے حکم کی تعمیل میں ہے؟" حضرت ابراہیم علیہ السلام نے اثبات میں جواب دیا۔ تو وہ مطمئن ہو گئیں۔ کہ اب ان کے لیے پریشانی کی کوئی بات نہیں کیونکہ جو اُن کو وہاں لایا ہے وہی ان کی خبر گیری بھی کرے گا۔

خوراک اور پانی کا وہ ذخیرہ جو اُن کے ہمراہ تھا، تھوڑی دیر میں ختم ہو گیا۔ بچہ بھوک سے بلکنے لگا اور وہ پریشانی کے عالم میں صفا اور مروہ کی پہاڑیوں کے درمیان دوڑ کر پانی کی تلاش کرتی رہیں۔

توریت مقدّس میں آیا :-

.... خدا کے فرشتہ نے آسمان سے ہاجرہؑ کو پکارا اور کہا اے ہاجرہؑ! تجھ کو کیا ہوا! مت ڈر کیونکہ خدا نے اس جگہ سے جہاں لڑکا پڑا ہے اس کی آواز سن لی ہے، اٹھ! اور لڑکے کو اٹھا اور اسے اپنے ہاتھ سے سنبھال کیونکہ میں اس کو ایک بڑی قوم بناؤں گا۔ پھر خدا نے اس کی آنکھیں کھولیں اور اس نے پانی کا ایک کنواں دیکھا اور جا کر مشک کو پانی سے بھر لیا۔

اور لڑکے کو پلایا .... (پیدائش ۲۱ : ۱۷ تا ۲۰)

توریت مقدس کی اس روایت کے مطابق بچے کے رونے کے بعد خدا نے وہاں پر کنواں پیدا کیا۔ جس کے پانی سے وہ خاندان سیراب ہوا۔ اس کنوئیں کا وجود ایک معجزہ

تھا۔ اس لیے اس کا پانی ان کے عقیدہ میں بھی متبرک ہونا چاہیئے۔

مکہ معظمہ سے نور کے پھیلاؤ سے پہلے سے لوگ اس مقام کی زیارت اور کنوئیں سے تبرک لینے آیا کرتے تھے۔ ایک قدیم ایرانی شاعر نے زمزم کے کنوئیں کے ارد گرد چکر لگا کر دعا مانگنے کا ذکر اپنی ایک نظم میں کیا ہے۔

مکہ کی تاریخِ قدیم اور اسلام نے اس کنوئیں کے بارے میں جو کچھ بتایا ہے اس میں توریت کے آخری حصہ سے اختلاف ہے۔ صحیح بخاری میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی زبان مبارک سے اس واقعہ کی پوری تفصیل قلمبند کی ہے جس کے مطابق حضرت ہاجرہؓ پریشانی کے عالم میں کبھی صفا کی پہاڑی پر جا کر دیکھتیں اور کبھی مروہ سے کہ شاید کہیں پانی یا آنے والا کوئی شخص نظر آجائے جس سے وہ مدد لے سکیں۔ گھبراہٹ کے اس عالم میں انھوں نے ایک آواز سُنی۔ انھوں نے فوراً اسے مخاطب کر کے نیکی کے نام پر مدد کی درخواست کی اور حضرت جبرائیل علیہ السلام ظاہر ہوئے اور انھوں نے اپنی ایڑی زمین پر ماری تو زمین سے پانی اُبلنے لگا۔ حضرت ہاجرہؓ نے گھبراہٹ میں پتھر جمع کر کے اس کے ارد گرد ایک ہالہ سا بنا لیا تاکہ پانی ضائع نہ ہو اور کچھ دنوں کے لیے ذخیرہ ہو جائے۔ اضطراری کیفیت میں تحفظ ذات کی اس کوشش کے بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ ہاجرہؓ اگر اس کو محدود نہ کرتیں تو یہ چشمہ ایک دریا بن جاتا جو پورے عرب کو سیراب کرتا۔

ایک بے آب وگیاہ صحرا میں محض حکم خداوندی کی تعمیل میں دُکھ جھیلنے والی ہاجرہؓ کو خدا نے رہتی دنیا تک عزت اور شہرت عطا کر دی۔ وہ جس حصہ پہ دوڑی تھیں، آج ہر مسلمان حج یا عمرہ کے لیے ان کی تقلید کرتا ہوا ان کی تکلیف اور صبر پہ عملی داد دیتا ہے۔ ان کے بیٹے کے لیے خدا نے جو کنواں پیدا کیا وہ ہر مسلمان کے لیے برکت احترام اور شفا کا مظہر ہے۔ ان کے بیٹے نے جو گھر اپنے باپ کے ساتھ مل کر بنایا۔ اور بنی

دنیا تک ہر مسلمان اس کی طرف منہ کر کے عبادت کرے گا اور اس گھر کو قرآن نے دنیا میں خدا کا پہلا گھر قرار دیا۔

ان اوّل بیت وضع للنّاس للذی ببکّۃ مبارکاً و ھدًی للعٰلمین ۔ (آل عمران : ۹۶)

(یہ دنیا میں ایک پہلا ایسا گھر مکہ میں بنایا گیا ہے جو لوگوں کے لیے برکت ہدایت کا منبع ہوگا (اور یہ فیض سب جہانوں کے لیے ہوگا)

جس کا ترجمہ علامہ اقبالؒ نے یوں کیا ہے۔

دُنیا کے بُت کدوں میں پہلا وہ گھر خُدا کا

حضرت ہاجرہؓ کے بیٹے کی نسل سے ایک نبی پیدا ہوا جس نے پوری دنیا میں رُشد و ہدایت کا نور پھیلایا

زمزم کا کنواں کچھ عرصہ تو جاری رہا پھر صحرائی بگولوں کی زد میں آ کر غائب ہوگیا، ایک روایت کے مطابق بنو جُرہم نے اس میں ریت ڈال کر بند کر دیا۔ کہا جاتا ہے کہ مکہ کے رئیس عبدالمطلب کو خواب میں اس کنوئیں کی نشاندہی کی گئی اور ہدایت کی گئی کہ وہ اسے کُھدوا کر صاف کریں اور خلقِ خدا کی منفعت کے لیے جاری کریں۔ انھوں نے اسے کُھدوایا۔ صاف کروایا اور ارد گرد پتھروں سے بلند منڈیر تعمیر کرا دی۔ صفائی کے دوران زمزم کے کنوئیں سے سونے کے دو ہرن، کچھ تلواریں اور زرہ بکتر برآمد ہوئے۔ مؤرخین کا خیال ہے کہ یہ چیزیں ایرانی زائر پھینک گئے ہوں گے۔ اس کے برعکس آثار و قرائن سے ایسا معلوم ہوتا ہے کہ کوئی شکست خوردہ لشکر ادھر آ نکلا اور جب وہ تعاقب کرنے والوں کے نرغے میں آئے تو انھوں نے اپنی متاع کو دشمن کے ہاتھ پڑنے سے بچانے کے لیے کنوئیں میں پھینک دیا۔

عبدالمطلب نے ایک طلائی ہرن توڑ کر اس کے سونے سے کعبہ شریف کے

دروازوں پر پتر یاں چڑھا دیں۔ دوسرا ہرن نمائش کے لیے کعبہ شریف میں رکھا رہا
حج کے دنوں میں اور ان کے بعد حجاج اور زائرین کو پانی پلانا ہر دور میں عزت کا
باعث سمجھا جاتا رہا ہے۔ قریش نے پانی پلانے کی خدمت کے لیے "السقایا" کا شعبہ
قائم کیا تھا جس کی یادگار لفظ 'سقہ' اردو میں بھی پانی لانے اور پلانے والوں کے
لیے موجود ہے۔

۹۰۹ء میں زمزم کے کنوئیں کا پانی طوفان کی صورت میں اُبلنے لگا اور اتنا پانی نکلا
کہ آس پاس کی آبادیاں ڈوب گئیں۔ کہا جاتا ہے کہ اس حادثہ میں سینکڑوں حاجی
ڈوب گئے۔

اسلام نے جب اس کنوئیں کے پانی کو عظمت عطا کی تو لوگوں نے اس کی تعمیر اور
بہتری پر توجہ دی۔ ترک حکمرانوں نے اس کے ارد گرد غلام گردش بنا کر اس کے اوپر
گنبد نما چھت ڈال دی۔ آل سعود کی آمد تک اس کے ارد گرد پانچ فٹ اونچی سنگِ مرمر
کی منڈیر تھی۔ جس کے اوپر چھت تک لوہے کی مضبوط جنگلہ نما جالی تھی۔ اس جالی میں
چھوٹے چھوٹے دروازے تھے۔ جن میں پانی نکالنے کے لیے چرخیاں نصب تھیں، ان
چرخیوں پر پانی کھینچنے والے دن رات کام کرتے تھے۔ ڈول نکالنے کے بعد یہ سقوں
کو ملتا تھا۔ وہ لوکدار پیندے والی تکونی صراحیوں میں بھر کر حرم شریف میں چمکدار کٹوروں میں
لوگوں کو زمزم پلاتے تھے۔ یہی صراحیاں گھروں میں جاتی تھیں اور سینکڑوں افراد کا
معاش اس کنوئیں سے وابستہ ہو گیا۔

قیامِ مکہ کے دوران حجاج اپنے لیے کفن کا کپڑا خرید کر اس متبرک پانی میں بھگو کر
خشک کر کے اپنے وطن واپس لے جاتے ہیں۔ زمزم کو پینے کے لیے ساتھ لے جانے کے
دو طریقے تھے۔ ٹین ساز خالی کنستر کے اندر موم پگھلا کر پھیر دیتے تھے۔ پھر اس کنستر میں
آبِ زمزم بھر کر ٹانکا لگا دیا جاتا اور اس طرح یہ پانی محفوظ کسی بھی ملک تک چلا جاتا

تھا۔ جو کنستر کا وزن نہیں لے جا سکتے تھے ان کے لیے ٹین کی گول کپیاں سی بنی ہوتی تھیں جن کے ایک سرے پر منہ بنا ہوتا تھا اسے "زمزمی" کہا جاتا ہے۔ اس میں تقریباً ایک کپ پانی آ سکتا ہے۔ اب پلاسٹک نے ٹین کی جگہ لے لی ہے۔

سعودی حکومت نے حرم کعبہ کی توسیع میں زمزم کے کنوئیں کو جدید شکل دے کر پیاؤ کو صحن کے درمیان سے ہٹا دیا ہے۔ زمانۂ قدیم سے مسجد میں چار اماموں کے نام کے مصلے اور کئی سائبان بنے ہوئے تھے۔ انھوں نے یہ تمام عمارتیں گرا کر مسجد کے صحن کو نمازیوں کے لیے کشادہ کر دیا ہے۔ اسی عمل میں زمزم کے کنوئیں پر چھت ڈال کر اس کے اوپر ایک طاقتور پمپنگ انجن نصب کر دیا گیا ہے جو پانی کو ایک بہت بڑی سبیل میں ڈال دیتا ہے۔

حج پر آنے والے لاکھوں افراد کے لیے یہ بڑی سبیل کار آمد ثابت ہوئی ہے پانی پینے، بھرنے، لے جانے اور کفن دھونے اور سکھانے کا سلسلہ مسجد سے باہر منتقل ہونے سے نماز کے لیے زیادہ جگہ مہیا ہو گئی ہے۔ اب لوگ زمزم کو ٹین کی کپیوں میں لے جانے کی بجائے پلاسٹک کے ڈبوں میں لے جاتے ہیں کیونکہ ہوائی سفر میں وزن کی اہمیت ہے۔ (پلاسٹک ٹین سے ہلکا ہے)

آبِ زمزم کی مقبولیت اور تقدس سے متاثر ہو کر دیگر کئی مذاہب نے اپنے ماننے والوں کے لیے مقدس پانی تلاش کر لیے۔ ان میں سے اکثر پانی بیماریوں کا باعث ہوئے۔ کیونکہ آلودہ پانی پینے سے پیٹ کی متعدد بیماریاں پیدا ہو سکتی ہیں۔ کمال کی بات یہ ہے کہ پوری تاریخ اسلام میں آج تک کوئی شخص زمزم کا پانی پی کر بیمار نہیں ہوا اور اس کے برعکس ایسا کوئی پانی تاریخ کے کسی دور میں اور کسی ملک میں ایسا مشہور نہیں ہوا جس کی وجہ سے لوگ بیمار نہ ہوئے ہوں۔ حال ہی میں کچھ چشموں کا پانی عالمی شہرت حاصل کر گیا ہے۔ لوگ ان کے معدنی پانی توانائی کے خیال سے پیتے ہیں۔ ایسا پانی

پی کر تواناَئی حاصل کرنے والا ابھی تک کوئی دیکھا نہیں گیا۔ لاہور میں اسلامی سربراہی کانفرنس کے شرکاء کے لیے ۱۹۷۴ء میں معدنیاتی پانی کی بوتلیں فرانس سے درآمد کی گئیں۔ چونکہ اس کانفرنس میں صحت عامہ کا مسئلہ ہمارے سپرد تھا۔ محض اشتیاق سے ایک بوتل کھول کر دو گھونٹ پانی پیا۔ ایسا بدذائقہ کہ نگلنے کی بجائے تھوکنا پڑا۔

ارشاداتِ نبویؐ :-

حضرت عبداللہ بن عمرؓ بیان فرماتے ہیں :-

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم امر رجلاً من قریش فی المدۃ ان یاتیہ بماء زمزم الی الحدیبیۃ۔ فذھب بہ متہ الی المدینۃ ... (رزین)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے صلح حدیبیہ کے مذاکرات کے دوران قریش کے ایک شخص کو اس بات پہ حدیبیہ میں مامور کیا کہ وہ زمزم لائے وہ لایا اور آپؐ اسے واپسی میں مدینہ بھی ہمراہ لے کر گئے)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فتح مکہ کے بعد مکہ کے عامل اور خطیب سہیل بن عمرؓ کے نام فوری تعمیل کے لیے ایک مراسلہ صادر فرمایا :-

ان جاء کتابی فلا تصبحن انھار فلا تمسین حتی تبعث الیّ من ماء زمزم۔ (رسالات نبویہ)

(میرا خط تم کو جس وقت بھی ملے، اگر شام کو ملے تو صبح تک انتظار نہ کرنا اور اگر صبح کو ملے تو شام ہونے سے پہلے مجھے زمزم کا پانی روانہ کر دینا)

ایسا معلوم ہوتا ہے کہ اس بیان میں کہیں الفاظ کی غلطی ہو گئی ہے۔ ورنہ اصرار کی ضرورت نہ تھی۔

حضور اکرمؐ کے وصال کے بعد ام المومنین حضرت عائشہ صدیقہؓ کے دستور کے بارے میں انہی سے مذکور ہے :۔

انھا کانت تحمل ماء زمزم و تخبران رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کان یحملہ ۔ (ترمذی)

(وہ زمزم اپنے ہمراہ لے جایا کرتی تھیں اور بتاتی تھیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بھی اسی طرح لے جایا کرتے تھے)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ بیان کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔

ان اٰیۃ ما بیننا و بین المنافقین لا یتضلعون من ماء زمزم ۔ (ابن ماجہ)

(ہمارے اور منافقوں کے درمیان فرق یہ ہے کہ وہ آبِ زمزم کو خوب سیر ہو کر نہیں پیتے)

زمزم کے پانی کو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ہمیشہ بڑا احترام اور اہمیت دی ۔ ایک مرتبہ کنوئیں کے پاس کھڑے ہو کر پانی نکالنے والوں کی حوصلہ افزائی فرمائی ۔ فتاویٰ عالمگیری اور طبقات ابن سعد کے مطابق انھوں نے متعدد مرتبہ کنوئیں سے خود ڈول نکال کر اسے کھڑے ہو کر پیا۔ حالانکہ عام حالات میں وہ کھڑے ہو کر پینے یا کھانے کو نہایت بُرا جانتے تھے ۔ اسی بنا پر امام شافعی تو اس حد تک جاتے ہیں کہ جو شخص شارع عام پر کھڑا ہو کر کھائے یا پیئے اس کی شہادت کسی شرعی عدالت میں قبول نہ کی جائے ۔

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔

ماء زمزم لما شرب لہ ۔ ان شربتہ تستشفی بہ ۔ شفاک اللہ ۔ وان شربتہ یشبعک ، اشبعک اللہ بہ ۔ وان

شربته لقطع ظمأك قطعه الله وهی هزمة جبریل وسقیا الله لاسماعیل ۔ (دار قطنی)

(زمزم کا پانی جس غرض سے بھی پیا جائے اس کے لیے مفید ہوگا۔ اگر شفا کی غرض سے پیا جائے تو اللہ تمھیں شفا دے گا۔ اگر پیاس کے لیے پیو گے تو اللہ اس سے تسلی دے گا۔ اور اگر سیراب ہونے کے لیے پیو گے تو اللہ تمھیں سیراب کرے گا۔ یہ حضرت جبرائیل کا کنواں ہے اور اللہ تعالیٰ کی طرف سے حضرت اسماعیلؑ کا پیاؤ ہے۔)

یہی روایت مستدرک حاکم میں انھی سے اس اضافہ کے ساتھ ملتی ہے۔

وان شربته مستعیذ اعاذك الله۔

(حاکم کے اضافہ میں آیا۔ اور اگر تم اللہ سے کسی سلسلہ میں پناہ لینے کے لیے پیو گے تو اللہ تمھیں پناہ دے گا)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں:۔

سقیت النبی صلی اللہ علیہ وسلم من ماء زمزم۔ فشرب وھو قائمٌ۔ (بخاری، مسلم، ابن ماجہ۔ النسائی)

(میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو زمزم کا پانی پلایا اور انھوں نے کھڑے ہو کر پیا)

حضرت جابر بن عبداللہؓ سے بھی زمزم کے فوائد کا خلاصہ ان الفاظ میں مروی ہے:۔

ماء زمزم لما شرب لهٗ ۔ (ابن ماجہ)

(زمزم کا پانی جس غرض سے بھی پیا جائے، مفید ہے)

ایک موقعہ پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے حضرت ابی ذر غفاریؓ کی کیفیت کے بارے

ہیں فرمایا:۔

قد اقام بین الکعبۃ واستارھا اربعین ما بین یوم و لیلۃ۔ ولیس لہ طعام غیرہ۔ فقال النبی صلی اللہ علیہ وسلم انھا طعام طعم (بخاری مسلم)

بخاری نے اس حدیث میں ان الفاظ کا اضافہ کیا ہے:۔

وشفاء سقم۔

(حضرت ابو ذرؓ نے کعبہ شریف اور اس کے پردوں کے درمیان چالیس دن رات گذارے اور ان کے پاس کھانے کی کوئی چیز نہ تھی۔ وہ اس دوران زمزم پیتے رہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ یہ ایک مکمل خوراک تھی)۔ بخاری نے اس میں اضافہ کیا ہے کہ (زمزم صرف خوراک ہی نہیں بلکہ بیماریوں سے شفا بھی ہے)

سقم سے مراد صرف بیماری نہیں بلکہ طبیعت کا مضمحل ہونا بھی ہے۔ جیسے کہ حضرت ابراہیم علیہ السلام نے اپنے آپ کو سقیم کہا تھا جس سے مراد موڈ بھی ہو سکتا ہے اور یہ بھی کہ طبیعت اچھی نہیں۔

حضرت عبداللہ بن عباسؓ بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

رحم اللہ ام اسماعیل لو ترکت زمزم۔ او قال لو لم تغرف من الماء لکانت زمزم عینا معینا۔

(اللہ تعالیٰ اسماعیلؑ کی والدہ پر رحم فرمائے کہ اگر وہ زمزم کے پانی کو ویسے چھوڑ دیتیں یا اس کے ارد گرد دیوار یا منڈیر نہ بناتیں تو زمزم ایک زبردست نہر کی صورت اختیار کر لیتا)

ان کی مراد یہ ہے کہ زمزم کا کنواں نہ ہوتا بلکہ یہ ایک دریا ہوتا جو پورے عرب کو

سیراب کر دینا۔

مسجد الحرام کی عمارت کی تاریخ میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے منقول ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔

خیر الماء علی وجہ الارض ماء زمزم (ابن حبان۔ طبرانی)

(اس کرۂ ارض پر سب سے بہترین، مفید اور عمدہ پانی زمزم کا ہے)

یہ ایک ایسا ارشاد گرامی ہے جس سے بہتر کوئی بات نہیں کی جا سکتی۔ بلکہ "خیر" سے مطلب مبارک اور بھلائی کا ذریعہ بھی ہو سکتا ہے اور جو کچھ اس پانی میں یا جتنا کچھ اس میں ہے وہ کسی اور پانی میں نہیں۔

مُحدّثین کے مُشاہدات :۔

عبداللہ بن مبارکؒ کے بارے میں بیان کرتے ہیں کہ جب انھوں نے حج کیا اور آبِ زمزم پر آئے تو یوں دُعا کی :۔

"اے پروردگار! ابن الموالی کو محمد بن المنکدر نے بتایا اور انھوں نے جابرؓ بن عبداللہ سے سُنا کہ تمھارے پیغمبرؐ نے کہا ہے کہ زمزم کا پانی جس غرض سے بھی پیا جائے گا، مفید ہو گا۔ میں اسے ان اصحابؓ کے کہنے پر پی کر تیری رحمت کا طلبگار ہوں"۔

ابن الموالی علم الحدیث میں اہم مقام رکھتے ہیں اور ان کی روایت ہمیشہ معتبر سمجھی جاتی ہے اور اس میں کوئی شک نہیں کہ زمزم کا پانی باعثِ شفا ہے۔ ابن القیمؒ کہتے ہیں کہ میں نے ذاتی طور پر مشاہدہ کیا ہے کہ زمزم پینے سے پیٹ میں پانی کا مریض شفایاب ہوا۔ میرا چشم دید واقعہ ہے کہ اس کے علاوہ بڑی اذیت ناک بیماریوں کے مریض اللہ کے فضل سے زمزم پی کر شفایاب ہوئے۔ ہم نے ایک شخص کو دیکھا، جو

سارا دن چلتا پھرتا اور طواف کرتا تھا۔ آبِ زمزم کے علاوہ نہ کچھ کھاتا تھا نہ پیتا تھا۔ اسے نہ بھوک تنگ کرتی تھی اور نہ پیاس اور وہ اسی طرح آدھ مہینہ یا کچھ دن زیادہ زمزم پی کر شفایاب ہوا۔

حضرت ابوذر غفاریؓ کا واقعہ بخاری اور مُسلم میں موجود ہے کہ وہ چالیس دن کھائے پیئے بغیر کعبہ شریف سے لگے صرف زمزم کے پانی پر گذارا کرتے رہے جس پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ یہ پانی کھانا بھی ہے اور پینا بھی اور سب سے بڑھ کر یہ طبیعت کو بحال کرتا ہے۔

شیخ صدوق نے "علل الشرائع" میں حضرت ابی عبداللہ رحمۃ اللہ علیہ سے بیان کیا کہ ان کے سامنے جب زمزم کے پانی کا ذکر آیا تو انھوں نے اس کے ماخذ کی عجیب تشریح فرمائی:۔

تجری الیھا عین من تحت الحجر۔ فاذا غلب ماء العین عذب ماء زمزم۔

(پتھروں کے نیچے سطح زمین کے نیچے ایک نہر چلتی ہے۔ جب اس نہر کے پانی نے جوش کیا تو زمزم کا کنواں وجود میں آگیا)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے زمزم کے پانی سے نہر بننے کے جس امکان کا ذکر فرمایا غالباً یہ اسی سمت اشارہ ہے کہ نہر موجود ہے۔ اگر حضرت ہاجرہ علیہا السلام اسے نہ روکتیں۔

کیمیاوی تجزیہ:۔

آبِ زمزم کے شفائی کمالات اور اس کے عجیب و غریب اثرات ساری دنیا کے لیے حیرت کی بات رہے ہیں اور لوگ ہمیشہ یہ جاننے کی کوشش کرتے رہے ہیں کہ

اس میں کونسے ایسے اجزاء ہیں جو اسے پیاس کے لیے مسکّن، بھوک کی تسلی، بیماری سے شفا دینے والا بنا دیتے ہیں۔ پُرانے حکماء کے نزدیک سونا قیمتی ہونے کی وجہ سے مفید ترین چیز تھا۔ چونکہ حجاز مقدس میں سونے کی کانیں موجود ہیں اس لیے خیال کیا جاتا تھا کہ اس پانی میں سونا شامل ہے۔ جو پینے والوں کو توانائی دیتا ہے۔

میرے والد مولانا سید اسماعیل غزنویؒ نے حجاز مقدس کی تطہیر اور اس کے بعد مکہ معظمہ کی ترقی میں پوری عمر گزاری۔ انھوں نے زمزم کے کنوئیں پر پانی نکالنے والا پمپ نصب کروایا۔ وہ بتاتے تھے کہ کنوئیں کی صفائی کے دوران گہرائی میں دیواروں پر چاروں جانب چمکتے ہوئے سنہری ذرّے نظر آئے تھے جس سے عام لوگوں کا تاثر یہ تھا کہ یہ کنواں ایسے علاقہ میں نکالا گیا جہاں سونے کی کان موجود تھی۔ اس مشاہدے کی بنا پر وہ بھی اس پانی میں سونے کی موجودگی پر یقین رکھتے تھے۔

ابتدائی طور پر مصری کیمیا دانوں نے آبِ زمزم کے اجزاء معلوم کرنے کی کوشش کی اور ان کی تحقیق کے مطابق اس میں

MAGNESIUM SULPHATE SODIUM SULPHATE

SODIUM CHLORIDE CALCIUM CARBONATE

POTASSIUM NITRATE HYDROGEN SULPHIDE

پائے جاتے ہیں ۱۹۳۵ء میں کیا گیا یہ تجزیہ نامکمل اور غلط ہے کیونکہ اس کے مطابق پانی میں قلمی شورہ اور ہائیڈروجن سلفائیڈ موجود ہیں۔ موٹی بات یہ ہے کہ جس پانی میں یہ دو عناصر ہوں وہ انسانی استعمال کے قابل نہیں ہوتا۔ یہ نتیجہ کسی بھی پانی کے بارے میں میسر آئے تو صاف ظاہر ہے کہ اس پانی میں گندے نالے کا پانی شامل ہو گیا ہے۔ مکہ معظمہ میں اب تک گندے پانی کے نالے نہیں تھے۔ گھروں میں بیت الخلاء کے نیچے ایک گہرا کنواں بنا کر غلاظت اس میں جمع ہوتی رہتی جس کا کچھ حصہ رِستے رِستے زیرِ زمین

پانی میں شامل ہو جاتا تھا۔

پاکستانی سائنس دانوں میں ڈاکٹر راجہ ابو سمن، عبدالمنان اور پروفیسر غلام رسول قریشی نے علیحدہ علیحدہ اور مختلف ادوار میں اس پانی کا تجزیہ کیا ہے۔ ان کو ایسی کوئی چیز اس پانی میں نظر نہیں آئی جو کثافت کا پتہ دے۔ مرحوم میاں نذیر احمد جیا باجی پنجاب کے چیف انجینئر رہے ہیں، انھوں نے سعودی عرب میں زراعت کو فروغ دینے کے لیے آبپاشی کے ذرائع تلاش کر کے اپنی رپورٹ ایک خوبصورت کتاب کی صورت مرتب کی۔ جس میں انھوں نے زمزم کا کیمیاوی تجزیہ بھی کیا ہے۔ مرحوم سے ہم کو نیاز مندی اور رفاقت کا شرف حاصل رہا۔ انھوں نے زمزم کے پانی کو کسی بھی کثافت سے پاک اور پینے کے لیے کیمیاوی طور پر دنیا کا بہترین پانی قرار دیا ہے۔

ڈاکٹر عبدالمنان اور راجہ ابو سمن نے مکہ معظمہ کے تمام کنوؤں میں ایسے ریڈیائی عناصر ڈال دیے جن کی مقدار اگر کسی چیز میں لاکھواں حصہ بھی ہو تو ان کا پتہ چلایا جا سکتا ہے۔ مدت تک طویل مشاہدات کے باوجود زمزم کے پانی میں ریڈیائی اجزاء کی موجودگی نہ پائی گئی۔ ان کے اس تجربہ سے ایک اہم بات ثابت ہوئی، مکہ میں جتنی بھی غلاظت ہو اس کے زیر زمین پانی میں اگر کوئی آلودگی یا کثافت موجود ہو تو وہ زیر زمین پانی کے عام اصولوں کے برعکس زمزم میں نہیں آتی۔ علم صحت میں عام اصول ہے کہ قبرستان سے دو سو گز تک اور گندگی کے ذخائر سے ۰۰ اگز تک کنواں نہ بنایا جائے کیونکہ ان مقامات کی کثافت پانی میں شامل ہو جاتی ہے۔ ہم نے حرم شریف کے اندر خدام کی رہائش گاہیں بیت الخلاء اور ملحقہ محلوں حمیدیہ، جیادہ۔ جیاد ہسپتال میں زیر زمین غرقیاں دیکھی ہیں فنی طور پر ان غرقیوں سے آلودگی کا قریب کے کسی بھی کنوئیں میں شامل ہو جانا ایک لازمی امر تھا۔ لیکن کسی بھی تجزیہ بلکہ اب جدید ترین جوہری مشاہدات سے ۱۹۷۵ء میں بھی کوئی آلودگی یا غلاظت آبِ زمزم میں نہیں مل سکی۔

ڈاکٹر غلام رسول قریشی لاہور کے کنگ ایڈورڈ میڈیکل کالج میں علم الامراض کے پروفیسر ہیں۔ پروفیسر قریشی نے آبِ زمزم کا تفصیلی تجزیہ اپنی ذاتی لیبارٹری میں کیا ہے۔ ان کے مشاہدات کے مطابق اس پانی میں دیگر عناصر کے علاوہ فولاد، میگنیز، جست اور کافی مقدار میں گندھک اور آکسیجن سے مرکب سلفیٹ اور سوڈیم ملتے ہیں۔ پروفیسر قریشی کہتے ہیں کہ ان موجودات کی وجہ سے یہ پانی خون کی کمی کو دور کرتا ہے۔ دماغ کو تیز کرتا ہے اور ہاضمہ کی اصلاح کرتا ہے۔

سعودی عرب کی وزارتِ زراعت نے ۱۹۷۱ء میں آبِ زمزم کا کیمیائی تجزیہ دو مرتبہ کروایا اور ان کے نتائج مصری ماہرین سے مختلف رہے ہیں۔ ان تجزیوں میں پانی کے کیمیاوی اجزاء کے علاوہ اس میں موجود آکسیجن پر بھی توجہ دی گئی۔ جدید تحقیقات کے مطابق کسی پانی میں آکسیجن کو قبول کرنے کی ضرورت ایک تو کیمیاوی عمل کے لیے ہوتی ہے جسے C.O.D. کہتے ہیں۔ پانی کے کیمیاوی اجزاء میں کچھ ایسے عمل میں مصروف ہوتے ہیں جن میں ان کو آکسیجن درکار ہوتی ہے۔ پانی میں اگر کسی قسم کے جراثیم پرورش پا رہے ہوں تو ان کو اپنی افزائش کے لیے آکسیجن کی ضرورت پڑتی ہے جسے B.O.D. کہتے ہیں۔ زمزم کے پانی میں ان دونوں کا تناسب عام طور پر اس طرح ہے:۔

C.O.D. = ۵۵ ملی گرام فی لیٹر

B.O.D. = ۵٫۸ ملی گرام فی لیٹر

عالمی ادارۂ صحت نے پینے والے پانی میں صحت کا معیار قائم رکھنے کے لیے جس قدر آکسیجن کو تندرستی کی حد تک درست قرار دیا ہے۔ زمزم میں آکسیجن کی مقدار اس سے آدھی ہے اس لیے عالمی معیار کے مطابق زمزم کا پانی پینے کے لیے محفوظ اور ہر طرح سے قابلِ استعمال ہے۔

مکہ معظمہ میں داؤدیہ اور مسفلہ کے محلوں میں بھی کنوئیں واقع ہیں۔ بعض ماہرین کا خیال تھا کہ زمزم کے پانی میں جو کچھ بھی ہے وہ ممکن ہے کہ مکہ مکرمہ کے زیرِ زمین پانی کی اپنی خاصیت ہو

اس نقطۂ نظر سے ماہرین کی ایک ٹیم نے وہاں کے تینوں کنوؤں کا کیمیاوی جائزہ لیا جس کا موازنہ یہ ہے:-

	PH	TOTAL DISOLVED SOLIDS	CHLORINE	CARBONATES	SULPHATES	SULPHUR	NITRATES	MANGANESE	ZINC
زمزم کا پانی	۶٫۹	۱۶۲۰	۲۳۴	۳۶۵	۱۹۰	NIL	NIL	PRESENT	PRESENT
داوڈیہ کے کنوئیں کا پانی	۷٫۳	۲۰۰۰	۱۹۰	۴۵۰	۳۰۰	NIL	PRESENT	NIL	NIL
محلہ مسفلہ کے کنوئیں کا پانی	۷٫۸	۲۰۵۰	۱۴۰	۵۰۰	۳۵۰	PRESENT	PRESENT	NIL	NIL
نہر زبیدہ کا کنواں مکہ معظمہ سے ۱۸ میل دور	۷٫۹	۱۶۲۰	۲۳۴	۳۶۵	۱۹۰	NIL	NIL	NIL	NIL

اس موازنہ میں زمزم کو تیزابیت کی طرف مائل دکھایا گیا ہے حالانکہ بعد کے موازنوں میں یہ پانی تیزابی نہیں بلکہ قلوی رجحانات کا حامل پایا گیا۔

زمزم میں موجود کیمیاوی عناصر کے بارے میں راجہ ابوسمن اور طرابلس کی ٹیم نے ۱۹۷۶ء اور ۱۹۷۷ء میں معلوم کیا کہ یہاں موجود کیمیاوی عناصر کی ترکیب یوں ہے۔

۱۶۲۰	TOTAL DISOLVED SOLIDS
۲۳۴	CHLORINE
۳۶۵	CALCIUM CARBONATE
۱۹۰	SULPHATE
+VE	CALCIUM
+VE	MAGNESIUM
	IRON
-VE	SULPHUR
-VE	NITRATES

مکہ مکرمہ سے ۸ میل دور نہر زبیدہ کے دامن میں جبل عرفات کے قریب ایک کنواں واقع ہے اس پانی کے کیمیاوی اجزاء زمزم سے قریب تر ہیں لیکن جو کمال کی چیزیں آب زمزم میں ملتی ہیں وہ اس کنوئیں میں نہیں۔

زمزم میں اس کے علاوہ اور بھی اشیاء ہونگی۔ لیکن ان پر پوری توجہ نہیں دی گئی۔ مزید محنت کی جائے تو اس میں اور بھی مفید چیزوں کی موجودگی کا پتہ چلے گا۔

زمزم کا جائزہ :-

دنیا کے اکثر ملکوں میں چشموں کے پانی کے بارے میں کہاوتیں مشہور ہیں بعض

مقامات پر یہ درست بھی ہیں جیسے کہ کراچی میں منگھو پیر کے گرم پانی کے چشمے میں گندھک کی وجہ سے امراضِ جلد کو فائدہ ہوتا ہے۔ لاہور کی ہال روڈ کے ایک پمپ کا پانی امراضِ جلد کے علاج میں شہرت رکھتا ہے۔ بھارت میں امرتسر کے تالاب کے ساتھ ایک طویل داستان وابستہ ہے۔ کہتے ہیں کہ ایک کوڑھی وہاں سے شفایاب ہوا۔ اس کے بعد دنیا جہان کے کوڑھی امرتسر آنے لگے۔ چونکہ اس پانی میں ایسی کوئی صفت نہ تھی اس لیے سکھ پنتھ نے وہاں سے ۱۲ میل دور ترنتارن کے ایک تالاب کو شفا کا مظہر قرار دے کر کوڑھی وہاں روانہ کر دیے۔ یہاں پر ایک ڈاکٹر ان کا باقاعدہ علاج کرتا تھا۔

کئی مذاہب میں دریاؤں، چشموں، ندی نالوں اور تالابوں کے ساتھ شفا کی صفت شامل کی گئی ہے۔ چونکہ ان میں شفا نہیں تھی اس لیے وقت کے ساتھ انکی شہرت ماند پڑ گئی۔ ہال روڈ اور منگھو پیر کے پانی کے اجزاء کسی خاص بیماری کے لیے مسلسل استعمال کے بعد کسی قدر مفید ہوں گے لیکن وہ امراضِ جلد کے لیے گنجینۂ شفا نہیں تھے اس لیے لوگ کچھ مدت آزمانے کے بعد بیٹھ گئے۔

اسلام نے پانی سے شفا حاصل کرنے کا سب سے پہلا واقعہ حضرت ایوب علیہ السلام کے سلسلہ میں بیان کیا ہے۔ ان کو سارے جسم پر آبلے نکل آئے اور وہ ۱۸ سال تک شدید اذیت کا شکار رہے۔ عزیز رشتہ دار چھوڑ گئے۔ ان کی بیگم لوگوں کے گھروں میں نوکری کر کے دو وقت کی روٹی لاتی تھیں۔ بیماری کی کراہت کی وجہ سے آبادی سے نکال دیے گئے اور ویرانے میں سارا دن تنہا پڑے ورد کرتے رہتے۔

انّی مسّنی الضّر وانت ارحم الرّاحمین ۰

(مجھے تکلیف نے جکڑ لیا ہے اور اس مصیبت میں تو ہی سب سے زیادہ رحم کرنے والا اور مہربان ہے)

آخر ایک روز خدا تعالےٰ نے ان کے مثالی صبر، عقیدت اور ایمان کو پسند کرتے ہوئے ارشاد فرمایا:۔

واذکر عبدنا ایوب اذ نادیٰ ربہ انی مسنی الشیطان بنصب وعذاب۔ ارکض برجلک ھذا مغتسلٌ باردٌ وشراب۔ ووھبنا لہ اھلہ ومثلھم معھم رحمۃ منّا وذکریٰ لاولی الالباب (ص: ۴۱ تا ۴۳)

(اور یاد کیجیے ہمارے بندے ایوبؑ کی کیفیت جب انھوں نے اپنے رب کو پکارا اور کہا کہ اے میرے رب! شیطان نے مجھے بہت دُکھ اور اذیت دی ہے۔ ہم نے اسے حکم دیا کہ وہ اپنا پاؤں زور سے زمین پر مارے اور وہاں سے نہانے کے لیے ٹھنڈا پانی برآمد ہوا۔ اور پینے کے لیے۔ اور ہم نے اسے اہل وعیال عطا کیا اور ان کی مثل بطور رحمت اپنی جانب سے۔ اور یہ باتیں ہیں تمھارے رب کی جانب سے ان لوگوں کے لیے جو عقل رکھتے ہیں۔)

ابن جریر اور ابن حاتم نے حضرت انس بن مالکؓ سے اس تکلیف کی جو داستان روایت کی ہے اس کے مطابق انھوں نے ایک جگہ پیر مارا تو ٹھنڈے پانی کا ایک ایسا چشمہ پھوٹ نکلا جس میں نہانے سے ان کے سارے زخم اور ان میں پڑے ہوئے کیڑے ختم ہوگئے۔ ان کو دوبارہ پیر مارنے کی ہدایت کی گئی جس سے دوسرا چشمہ نکلا۔ جس میں پینے کے لیے مفرح اور مقوی پانی تھا۔ شفایاب ہونے کے ساتھ ان کی کمزوری بھی جاتی رہی۔ توریت مقدس کے مطابق وہ اس کے بعد سو سال سے زیادہ زندہ رہے اور ان کو مال اور اولاد میں بھی برکت میسّر رہی۔

تاریخ دانوں میں سے کئی ایک کا خیال ہے کہ حضرت ایوب علیہ السلام نے

جس چشمہ سے شفا پائی تھی وہ زمزم تھا۔ مگر اس کا کوئی ثبوت میسر نہیں۔

زمزم کی ابتدا پینے سے کی گئی۔ مگر یہ خدا کے حکم پر حضرت جبرائیل علیہ السلام نے پیدا کیا۔ اس لیے یہاں کا پانی ہر لحاظ سے برکت والا ہونا چاہیئے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کو اتنی اہمیت دی کہ جب بھی پیا، قبلہ رُو کھڑے ہو کر اور خدا سے صحت سلامتی، اور وُسعتِ علم کی دعا کے ساتھ پیا۔ ابوذر غفاریؓ کی مثال موجود ہے کہ وہ چالیس روز تک کھائے پیئے بغیر صرف اسی پانی کو پی کر توانا رہے۔ ابن القیمؒ گواہی دیتے ہیں کہ انھوں نے پیٹ میں پانی کے مریض زمزم پی کر تندرست ہوتے اپنی آنکھوں سے دیکھے ہیں۔

حرم شریف کے ایک خادم نے ہمیں بتایا کہ اس نے کینسر کے ایک مریض کو دیکھا جو جاں بلب تھا۔ لوگ اسے اٹھا کر نماز کے وقت مسجد میں لاتے تھے۔ وہ روزانہ زمزم کا پانی پیتا اور اسی پانی کو اپنی رسولیوں پر ڈال کر دن بھر کے لیے مزید پانی ہمراہ لے جاتا۔ چند دن بعد وہ شخص اپنے پیروں سے چل کر آنا شروع ہوا۔ اور پھر پوری طرح تندرست ہو گیا۔

یہ ہمارا ذاتی مشاہدہ ہے کہ ذیابیطس کا جو بھی مریض حج کرنے گیا اور اس نے باقاعدگی سے زمزم پیا۔ اس کے خون اور پیشاب سے شکر ختم ہو گئی۔ جتنی دیر وہ حجازِ مقدس میں رہے ان کو انسولین لینے کی کبھی ضرورت نہیں پڑی۔ اسی قسم کا ہمارا مشاہدہ بلڈ پریشر کے بارے میں ہے۔ حج کے دوران بلڈ پریشر کے کسی مریض کو کبھی کسی دوائی کی ضرورت نہیں پڑی۔ زمزم پینے کے بعد پیٹ کی گرانی فوراً ختم ہو جاتی ہے تیزابیت جاتی رہتی ہے اور بھوک باقاعدگی سے لگنے لگتی ہے۔ باقاعدگی سے زمزم پینے کے بعد حافظہ بہتر ہو جاتا ہے۔ زمزم کے فوائد کسی شبہ یا مفروضہ کی بات نہیں، جو بھی یقین کے ساتھ اسے پیتا ہے اپنا مطلب پا لیتا ہے۔

آنکھوں میں لگانے والا سُرمہ پیسنے کے لیے عرق سونف یا عرق گلاب استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض اطبا نے عرق کی جگہ آبِ زمزم میں سُرمہ کھرل کیا ہے۔ زمزم کے پانی کی برکت کے ساتھ ساتھ اس میں موجود جست، مینگنیز اور گندھک اس سُرمہ کی افادیت میں خصوصی طور پر اضافہ کرتے ہیں۔

موجودہ صُورتِ حال

مسجد الحرام میں مزید گنجائش پیدا کرنے کے لیے زمزم کا کنواں بند کر کے اس پر ایک طاقت ور ٹربائن (Turbine) لگا دی گئی ہے۔ جو پانی کو کنوئیں سے نکال کر صفا مروہ کے قریب نو تعمیر شدہ پیاؤ تک لے آتی ہے۔ لوگ یہاں سے خوب سیر ہو کر پی سکتے ہیں اور ڈبوں میں بھر کر لے جا سکتے ہیں۔

حرم شریف میں جگہ جگہ ٹھنڈا پانی مہیا کرنے والے کولر نصب ہیں۔ جن سے زائرین ٹھنڈا زمزم بلا روک ٹوک پی سکتے ہیں۔

حیرت کی بات یہ ہے کہ کراچی، لاہور، اسلام آباد اور پشاور میں زمزم کا پانی پلاسٹک کے کینوں میں فروخت ہوتے دیکھا گیا ہے۔ اللہ کی یہ بیش بہا نعمت اب ہر جگہ دستیاب ہے۔

بارش کا پانی ــــ ماءُالمطر

RAIN WATER

زمین کے آباد کاروں کی آسائش کے لیے جو چیزیں خدا نے تخلیق کی ہیں ان میں بارش ایک عجیب و غریب سہولت ہے۔ بادل آتے ہیں، بجلی چمکتی ہے اور مینہ برسنے لگتا ہے۔ ندی نالے بھر کر بہنے لگتے ہیں۔ کھیتوں میں ہریالی آتی ہے، انسانوں جانوروں اور نباتات کے لیے غذا کا بندوبست ہو جاتا ہے۔ اور اگر ایسا نہ ہو تو درخت مرجھا جاتے ہیں، فصلیں سوکھ جاتی ہیں، جنگلی جانور بھوک اور پیاس سے مرنے لگتے ہیں۔ بنجر زمین خوراک پیدا کرنے سے عاجز ہو کر قحط کا باعث بنتی ہے۔ ان ہی دنوں وسطی افریقہ کے کئی ملکوں میں کچھ عرصہ بارش نہ ہونے سے خشک سالی ہو گئی۔ پرندے اور درندے میدانوں میں تڑپ تڑپ کر مر گئے۔ جن میں ہمت تھی وہ نقل مکانی کر گئے۔ جب غذا نہ ہو تو انسان بیماریوں میں زیادہ شدت سے مبتلا ہوتا ہے۔ لحمیات کی مسلسل کمی کی وجہ سے افریقی بچوں کی تصاویر ایک عبرت ناک نمونہ پیش کرتی تھیں، اندر دھنسی ہوئی آنکھیں، ابھرے ہوئے گال، پھولے ہوئے پانی سے بھرے پیٹ اور سوکھی ہوئی ٹانگیں انسانوں کو یاد دلاتی رہیں کہ اگر چند دن بارش نہ ہو تو کیا کچھ ہوتا ہے اور کیسے ہوتا ہے۔

وَمِنْ اٰیٰتِهٖ یُرِیْكُمُ الْبَرْقَ خَوْفًا وَّطَمَعًا وَّیُنَزِّلُ مِنَ السَّمَآءِ مَآءً فَیُحْیٖ بِهِ الْاَرْضَ بَعْدَ مَوْتِهَا ؕ اِنَّ فِیْ ذٰلِكَ لَاٰیٰتٍ لِّقَوْمٍ یَّعْقِلُوْنَ ..... (الروم ۲۴)

(اور اس کی نشانیوں میں سے جو وہ دکھاتا ہے، بجلی ہے جس سے تم ڈرتے

بھی ہوا اور بعد کی طرح بھی کرتے ہو اور آسمانی پانی اتارنا ہے جو کہ زمین کو
اس کی موت کے بعد زندگی دیتا ہے اور ان چیزوں میں نشانیاں ہیں
ان لوگوں کے لیے جو عقل و دانش رکھتے ہیں)

قرآن مجید نے بارش کے برسنے اور اس کی وجہ سے زمین کو حیاتِ نو بخشنے آنے والی بات متعدد مقامات پر وضاحت سے ان اشاروں کے ساتھ بتائی ہے کہ لوگ ان کی ماہیت کو سمجھنے کی کوشش کریں تو ان پر فوائد کے کئی اور راستے کھل جائیں گے عقلمندوں کے لیے مزید اشارہ دیتے ہوئے فرمایا :-

وَاَنْزَلَ مِنَ السَّمَآءِ مَآءً فَاَخْرَجَ بِهٖ مِنَ الثَّمَرٰتِ
رِزْقًا لَّكُمْ ۔ (البقرہ : ۲۲)

(اور اس نے آسمان سے پانی برسایا جس کی وجہ سے زمین سے تمہاری
خوراک کے لیے پھل پیدا ہوتے ہیں)

یہی بات سورۂ ابراہیم میں دہرائی گئی اور پھر سورۂ طٰہٰ میں یہ واضح کیا گیا کہ نباتات کی ہر صنف میں نر اور مادہ ہوتے ہیں جن کی قربت پودوں کی آئندہ نسل کو چلاتی ہے۔
بارش برسنے کا عمل سائنس میں WATER CYCLE کہلاتا ہے۔ کیونکہ زمین پر جتنا بھی پانی موجود ہے۔ قدرت اس کی ایک بوند بھی ضائع نہیں کرتی۔

بارش کا عمل :-

کرۂ ارض میں سمندر خشکی سے زیادہ ہیں۔ ان پر جب سورج کی روشنی اور گرمی پڑتی ہے تو ان سے دریاؤں، جھیلوں، تالابوں اور پانی کے دوسرے ذخیروں سے پانی بخارات بن کر اڑتا اور آسمان کی بلندیوں پر جا کر جمع ہوتا رہتا ہے۔ بخارات بننے کی رفتار گرمی کی شدت، موسمی حالات اور ہواؤں کی رفتار پر منحصر ہوتی ہے۔ گرم ملکوں میں بخارات

زیادہ اٹھتے ہیں اور ٹھنڈے ملکوں میں کم۔ بخارات سے لبریز گرم ہوائیں جب اُوپر اٹھتی ہیں تو وہاں پر دباؤ کم ہونے کی وجہ سے یہ پھیلتی ہیں نوزمی میں اضافہ ہوتا ہے۔ اس کے ذرے آپس میں مل کر قطرے بناتے ہیں۔ جب ان کا وزن بڑھ جاتا ہے اور ہوا کے لیے انھیں مزید معلّق رکھنا ممکن نہیں رہتا تو یہ بارش کی شکل میں زمین پر گر جاتے ہیں۔ اگر یہ ہوائیں مزید بلندی پر جائیں اور ان میں نمی زیادہ ہو تو یہ جم کر برف کے گالے بن جاتے ہیں۔ جن کا بوجھ زیادہ ہونے پر یہ برف بن کر زمین پر گرتے ہیں۔

ایک اندازہ کے مطابق ساری دنیا میں روزانہ ۲،۵ ملی میٹر بخارات بنتے ہیں۔ فضاؤں میں یہ مقدار جمع ہوتی رہتی ہے اور جب ۲۵ ملی میٹر ہو جائے تو اسے مزید روکے رکھنا ممکن نہیں رہتا اور وہ بارش کی صورت میں زمین پر گر جاتے ہیں۔ آسمان پر جمع ہونے والے آبی بخارات صرف دس دن تک فضا میں رہ سکتے ہیں۔ اس کے بعد یہ بارش بن کر برس جاتے ہیں۔ دس دن کا یہ ذخیرہ زمین پر ۲۵ ملی میٹر بارش کے برابر ہوتا ہے اس طرح ایک سال میں پوری دنیا میں ۹۱۴ ملی میٹر (۳۶ انچ) بارش ہوتی ہے۔ یہ بارش یکساں نہیں ہوتی۔ کسی جگہ کم اور کہیں زیادہ۔ مثال کے طور پر دنیا میں سب سے زیادہ بارش بھارت کے صوبہ آسام کے شہر چراپونجی میں ہوتی ہے۔ اسی طرح ہندوستان کا مغربی گھاٹ شرق الہند کے جزائر بارش کی زیادتی کے لیے مشہور ہیں۔ ماہرین موسم نے اس کی درجہ بندی کر کے بارش کا ایک عالمی نقشہ بھی تیار کیا ہے جس میں تمام ممالک کی سالانہ بارش کی شرح دیکھی جا سکتی ہے۔

پہلے خیال تھا کہ سمندروں سے اٹھنے والے بخارات بادلوں کی شکل اختیار کر کے تجارتی ہواؤں کے ساتھ خشکی کی سمت آتے ہیں اور پہاڑوں سے ٹکرا کر برس جاتے ہیں۔ کچھ ملک ایسے تھے جہاں مرطوب بادل جاتے تھے تو ان کو روکنے کے لیے پہاڑ نہ تھے اس لیے وہاں بارش نہ ہوتی تھی۔ کچھ بدقسمت ایسے تھے جہاں پہاڑ تو ہوتے ہیں لیکن

وہاں تک جاتے جاتے بادلوں کی ساری رطوبت راستے میں برس کر ختم ہو جاتی ہے۔ اور وہاں بارش نہیں ہو سکتی۔

لوگوں نے بارش ہونے یا نہ ہونے کے بارے میں اور بھی کئی قسم کے اندازے لگائے ہیں لیکن جب اس عمل کو ہوتے دیکھتے ہیں تو ایسا جان پڑتا ہے کہ ہم ابھی حقیقت سے کوسوں دور ہیں۔ ساری دنیا میں ایک سال میں کل ۲۶ انچ بارش ہونے والی بات بھی عجیب لگتی ہے۔ صرف ایک شہر میں سالانہ ۷۰۰ انچ تک بارش دیکھی گئی ہے۔ جن وسیع میدانی علاقوں میں پہاڑ نہیں، بارش وہاں بھی ہوتی ہے۔

بارش جب زمین پر گرتی ہے تو عام طور پر ایک قطرے کا حجم ۰٫۵ ملی میٹر سے ۶ ملی میٹر تک ہوتا ہے۔ بادلوں کی اگر کئی تہیں ہوں تو اوپر کی تہ سے جو قطرے گرتے ہیں وہ اپنے ساتھ اور قطرے بھی ملا کر اپنے حجم میں اضافہ کر لیتے ہیں لیکن بڑے قطرے راستہ میں ٹوٹ جاتے ہیں۔

بارش اگر وسیع رقبہ پر پھیل کر ہو تو عام طور پر تو وہ زیادہ تیز نہیں ہوتی اور اگر وہ ایک محدود حصہ پر ہو تو مقدار زیادہ ہوتی ہے۔ گرج چمک کے ساتھ آنے والی طوفانی بارش ۳۰ منٹ سے زیادہ نہیں ہوتی اور اس مختصر عرصہ میں تقریباً ۲٫۵ ملی میٹر پانی برسا دیتی ہے۔

مصنوعی بارش:۔

جب لوگوں کو یہ معلوم ہو گیا کہ مرطوب بادل پہاڑوں سے ٹکرا کر بارش برساتے ہیں تو ترکیب نکالی گئی کہ جب کسی جگہ مرطوب بادل آئیں تو زمین سے ان میں ایسے گولے پھینکے جائیں جو پھٹنے کے دھماکہ سے آبی بخارات کو بارش کی صورت میں زمین پر گرا دیں۔ امریکہ کے بعض اداروں نے ابتدائی کامیابیوں کے بعد مینہ برسانے والی کمپنیاں قائم

کر لیں۔ یہ خشک سالی کے مارے ہوئے ملکوں سے بھاری معاوضہ لے کر بارش برسانے کا ٹھیکہ لیتے ہیں۔ اس مقصد کے لیے سب سے پہلی ضرورت بادلوں کا آنا ہے۔ پھر ان کی بلندی کا صحیح تعین کرنے کے بعد صحیح جگہ پر گولے کو پھاڑنا ہوتا تھا۔ کبھی تو مدتوں انتظار کے بعد بادل ہی نہ آئے اور کبھی گولے بادلوں سے اوپر جا کر پھٹے یا نیچے، اور اس طرح ان میں ایسی تحریک نہ ہو سکی کہ موسلا دھار بارش ہو جائے۔ ناکامیوں کی شرمساری کے بعد اکثر ادارے ختم ہو گئے۔

بارش کے عمل میں بخارات۔ ان کا وزن اور بادلوں میں ان کو محدود عرصہ تک روکنے والی صلاحیتوں کا جائزہ لینے کے بعد کیلی فورنیا کے صحرائی علاقہ میں بادلوں میں ہوائی جہازوں سے خشک برف کے گولے پھینکے گئے۔ دوسرے نسخہ میں چاندی اور آیوڈین کے مرکب کے باریک چھرّے ان میں پھینکے جاتے ہیں۔ یہ چھرّے ٹھنڈے بادلوں میں قطروں کو مزید ٹھنڈا کر کے ان کے قطرے اور برف کے ذرے بناتے اور مینہ برسا دیتے ہیں۔ اس عمل کو اگر ایک مرتبہ شروع کر دیا جائے تو پھر جاری رہتا ہے۔ چاندی کے مرکب کا یہ طریقہ دھوئیں کی صورت میں بھی استعمال کیا جا سکتا ہے اور اس طرح ہونے والی بارش مقدار میں زیادہ ہوتی ہے جبکہ خشک برف یا کاربن ڈائی اکسائڈ سے پیدا کی گئی بارش معمولی سی ہوتی ہے۔

کیمیاوی اصولوں کے مطابق یہ دونوں طریقے لیبارٹری میں بڑے کامیاب ہیں۔ لیکن عملی زندگی میں ان کی افادیت بڑی محدود رہی ہے۔ کبھی کبھی تو ان طریقوں سے بارش ہو جاتی ہے اور کبھی بالکل نہیں ہوتی۔ ایسا معلوم ہوتا ہے کہ اس بارے میں جملہ معلومات حاصل ہونے کے باوجود مینہ برسانے اور خشک سالی کو دور کرنے کا سارا انتظام خدا نے خود اپنے ہی ہاتھ میں رکھا ہے۔

آسمانی بجلی اور کیمیاوی مرکبات:۔

خیال کیا جاتا ہے کہ بادلوں میں بجلی ہوتی ہے۔ ان میں کچھ مثبت اور کچھ منفی کرنٹ رکھتے ہیں۔ جب ایک ہی نوعیت کے بادل فضا میں تیر رہے ہوں تو کچھ نہیں ہوتا۔ لیکن جب منفی کرنٹ والے بادل سے مثبت کرنٹ والا بادل ٹکراتا ہے اور ایک زبردست آواز آتی ہے اور شعلہ نکلتا ہے۔ بجلی کی آواز کا کڑکا اور چمک اتنے زوردار ہوتے ہیں کہ لوگوں کے دل دہل جاتے ہیں۔

اَوْ كَصَيِّبٍ مِّنَ السَّمَآءِ فِيْهِ ظُلُمٰتٌ وَّرَعْدٌ وَّبَرْقٌ ۚ يَجْعَلُوْنَ اَصَابِعَهُمْ فِيْٓ اٰذَانِهِمْ مِّنَ الصَّوَاعِقِ حَذَرَ الْمَوْتِ ۭ وَاللّٰهُ مُحِيْطٌۢ بِالْكٰفِرِيْنَ ۝ يَكَادُ الْبَرْقُ يَخْطَفُ اَبْصَارَهُمْ ۭ كُلَّمَآ اَضَآءَ لَهُمْ مَّشَوْا فِيْهِ۔ (البقرہ: ۱۹،۲۰)

(اور یہ آسمان سے برسنے والے مینہ کی مانند ہے جس میں اندھیرے ہیں، گرج اور بجلی کی چمک ہے اور یہ اپنی انگلیاں موت کی دہشت سے کانوں میں ڈال لیتے ہیں۔ اللہ کافروں کو گھیرنے والا ہے۔ یہ عین ممکن ہے کہ بجلی کی چمک ان کی بینائی کو چھین کر لے جائے۔ جب اس سے روشنی ہوتی ہے تو یہ اس میں چلنے لگتے ہیں)

قرآن مجید نے اس کڑکنے، چمکنے والی بجلی کی افادی اہمیت کے پیش نظر "الرعد" کے نام سے ایک سورت بیان فرمائی جس میں ارشاد ہوا:۔

هُوَ الَّذِيْ يُرِيْكُمُ الْبَرْقَ خَوْفًا وَّطَمَعًا وَّيُنْشِئُ السَّحَابَ الثِّقَالَ - (الرعد: ۱۲)

(یہ وہی اللہ ہے جو تم کو دکھلاتا ہے بجلی، جس سے تم خوف بھی کھاتے ہو

اور طمع بھی کرتے ہو۔ اور وہ بوجھل بادل بھی پیدا کرتا ہے)

بجلی کی چمک اور کڑک لوگوں میں دہشت کا باعث ہوتی ہیں اور اس میں کوئی شک نہیں کہ آسمانی بجلی اگر کسی چیز پر گر جائے تو اسے جلا کر راکھ کر دیتی ہے اس کی مہیب آواز صرف دہشت پیدا نہیں کرتی بلکہ یہ فی الواقع نقصان کرتے پر آئے تو برباد کر سکتی ہے۔ اسی خطرہ کے پیش نظر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کی تباہ کاریوں سے محفوظ رہنے کے لیے متعدد مقامات پر دعا فرمائی۔ جن میں سے ایک یہ ہے:۔

اللھم لا تقتلنا بغضبك ولا تھلکنا بعذابك. عافنا قبل ذلك)۔ (ابن کثیر)

(اے اللہ! تو ہم کو اپنے غضب سے نہ مار دینا اور نہ ہی اپنے عذاب سے ہلاک کرنا۔ بلکہ ایسا ہونے سے قبل ہم کو اپنی عافیت میں لے لے)

اس سلسلہ میں ابوہریرہؓ اور ابن عباسؓ سے بھی ایسی دعائیں منقول ہیں جو بجلی کی کڑک سن کر یا چمک دیکھ کر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پڑھنے کی ہدایت فرمائی کہ لوگ اس بجلی کی ہلاکت آفرینیوں سے محفوظ رہ سکیں۔

ان آیات میں رطوبت سے لبریز بادلوں کا تذکرہ فرما کر اس اہم سائنسی حقیقت کی طرف اشارہ دیا گیا ہے کہ بوجھل بادل اور بجلی اگرچہ دہشت کا باعث ہوتے ہیں۔ لیکن ان سے بنی نوعِ انسان کو فوائد کی توقع بھی وابستہ ہے۔ اس آیت کی صحیح تفسیر ہمیں اب سائنسی ترقی کے بعد معلوم ہوئی کہ مینہ صرف بوجھل بادلوں سے برستا ہے اور بجلی کا چمکنا ہمارے لیے فوائد کا باعث ہوتا ہے۔

شہنشاہ جہانگیر نے آسمانی بجلی چمکنے کا ایک دلچسپ واقعہ بیان کیا ہے۔ ایک مرتبہ رات کو بجلی چمکی تو ایسا محسوس ہوا کہ جیسے بجلی ایک گاؤں کے پاس زمین میں گھس گئی ہے۔ وہ جگہ کئی دن تک گرم دیکھی گئی تو اسے کھدوایا گیا۔ کھودنے پر زمین کے نیچے سے لوہے کا

ایک ٹکڑا برآمد ہوا۔ جو کئی دن گذرنے کے بعد بھی سرخ تھا۔ ٹھنڈا کر کے شاہی اسلحہ خانہ کے کاریگروں نے اس سے مرصع خنجر تیار کر کے بادشاہ کی خدمت میں پیش کیا اور بادشاہ اس کی دھار اور کاٹ دیکھ کر خوش ہوا۔ حال ہی میں اس خنجر کو شہاب ثاقب کا ٹکڑا قرار دے کر نیلام کیا گیا ہے۔

بجلی اور کیمیاوی صنعت :-

پہلی جنگ عظیم کے دوران اتحادیوں کی بحری ناکہ بندی کی وجہ سے جرمنی کے لیے قلمی شورہ کا حصول ناممکن ہو گیا۔ اتفاق سے قلمی شورہ کے بغیر کسی قسم کا کوئی بھی بارود نہیں بن سکتا۔ کیمیاوی صنعت اور علم میں ترقیوں کے باوجود بارود بنانے کے لیے قلمی شورہ آج بھی ضروری ہے۔ قلمی شورہ جنوبی امریکہ کی ریاست چلی میں بافراط ہوتا ہے۔ اسی لیے یہ CHILLI SALTPETER بھی کہلاتا ہے۔ اس کے علاوہ ہندوستان میں سیم زدہ زمینوں کے کلر اور شور سے بھی یہ حاصل ہوتا ہے۔ جرمنی کے لیے یہ دونوں ذرائع بند ہو گئے۔ اور اندیشہ ہو گیا کہ وہ لڑے بغیر جنگ ہار جائیگا۔ شاہ قیصر ولیم نے سائنس دانوں کو طلب کر کے اپنی مصیبت سنائی اور ان کو حل تلاش کرنے پر اکسایا۔

دو کیمیا دانوں برکلینڈ اور آئیڈ نے غور کرنا شروع کیا کہ زمین پر پڑا ہوا شورہ خود قدرت کیسے بناتی ہے؟ جستجو پر معلوم ہوا کہ فضا کی ہوا میں آکسیجن اور نائیٹروجن ہوتی ہیں پاس رہتے ہوئے بھی ان کا ملاپ نہیں ہوتا۔ لیکن جب آسمان پر بجلی چمکتی ہے تو اس کی چمک اور حدت سے نائیٹروجن اور آکسیجن مل کر نائیٹروجن آکسائیڈ گیس بناتے ہیں۔ بارش اس کو حل کر کے نائیٹریٹ اور نائیٹرائٹ کی صورت میں زمین پر ڈال دیتی ہے۔ زمین خشک ہو تو یہ اندر جا کر اسے زرخیز بناتے ہیں۔ جیسے کہ آج کل یوریا اور نائیٹریٹ کے مختلف نمک کھاد کی صورت میں استعمال ہوتے ہیں۔ یعنی بجلی چمکے اور بارش ہو تو

اس سے زمین زرخیز ہوتی ہے۔ قدرت بجلی کے ذریعہ ہیں کھاد کا تحفہ دیتی ہے۔
کیمیادانوں نے جب قدرتی عمل کو سمجھا تو انھوں نے ایک کمرے میں بجلی کا سورج بنایا اس میں سے ہوا گذاری گئی تو وہاں بھی نائیٹروجن آکسائڈ تیار ہوگئی۔ جس سے شورے کا تیزاب بنا کہ بارود بنا لیا گیا۔ ان کی یہ کوشش علم کیمیا میں ایک عظیم انقلاب لے آئی کیونکہ دنیا میں پہلی مرتبہ خام مال کے بغیر کوئی چیز تیار کر لی گئی۔ اور اس کے بعد یہ دریافت ہزاروں کاموں میں استعمال ہوئی۔

افسوس کی بات یہ ہے کہ قدرتِ خداوندی کا مشاہدہ اور اس سے اپنا مقصد حاصل کرنے کا فعل دو غیر مسلموں نے کیا۔ جبکہ قرآن جن کے لیے نازل ہوا تھا، جن کو اس سے فائدہ اٹھانا تھا وہ اس بحث میں لگے رہے کہ کھٹمل کے خون سے لباس ناپاک ہوتا ہے یا نہیں اور نماز کے دوران ہاتھ کس مقام پر باندھے جائیں۔ قرآن مجید روشنی اور ہدایت کا سرچشمہ ہے۔ لیکن وہ صرف ان لوگوں کے لیے ہے جو اس پر ایمان رکھتے اور غور کرتے ہیں۔

اِنَّ فِیْ خَلْقِ السَّمٰوٰتِ وَالْاَرْضِ وَاخْتِلَافِ الَّیْلِ وَالنَّھَارِ وَالْفُلْکِ الَّتِیْ تَجْرِیْ فِی الْبَحْرِ بِمَا یَنْفَعُ النَّاسَ وَمَآ اَنْزَلَ اللّٰهُ مِنَ السَّمَآءِ مِنْ مَّآءٍ فَاَحْیَا بِهِ الْاَرْضَ بَعْدَ مَوْتِھَا وَبَثَّ فِیْھَا مِنْ کُلِّ دَآبَّةٍ وَّتَصْرِیْفِ الرِّیٰحِ وَالسَّحَابِ الْمُسَخَّرِ بَیْنَ السَّمَآءِ وَالْاَرْضِ لَاٰیٰتٍ لِّقَوْمٍ یَّعْقِلُوْنَ ۝ (البقرہ : ۱۶۴)

(زمین اور آسمان کی تخلیق، رات اور دن کے فرق، اور جب کشتی سطح سمندر پر چلتی ہے تو اس میں لوگوں کے فوائد کے بہت سے امور پنہاں ہیں اور اللہ تعالیٰ جب آسمان سے بارش کو نازل کرتا ہے تو یہ

مردہ زمین کو بنجر ہونے کے بعد حیاتِ نو دیتی ہے اور یہ جانوروں کو زندگی دیتی ہے۔ اور ہواؤں کا چلنا، اور آسمان اور زمین کے درمیان چلنے والے بھرے ہوئے بادل ایک نظم و ضبط کے پابند ہیں جن کو اس لیے بتایا جا رہا ہے تاکہ لوگ عقل کا مظاہرہ کریں۔)

بجلی، بادل، بارش، زمین کی زرخیزی، سورج کی حدت سے بخارات کا پیدا ہونا۔ فضا میں آکسیجن اور نائیٹروجن کا ملاپ اور ان سے پیدا ہونے والے پیچیدہ عوامل ایک دن کی بات نہیں بلکہ ایک مسلسل اور جاری منفعت ہے۔ یہ سارا کچھ اپنے آپ کسی باضابطہ پروگرام اور اس کو چلانے والے کے بغیر ہونا ممکن نہیں۔ بارش اور زرخیزی کا مسلسل عمل ہی ایک ایسا واقعہ ہے جس کو دیکھنے اور سمجھنے والا مجبور ہے کہ وہ اس کو چلانے والی ہستی کے وجود کا اعتراف کرے۔

اس آیت سے دوسری اہم بات یہ واضح ہوتی ہے کہ بادلوں کے بھاری ہونے اور بارش میں ہمارے لیے صرف پانی نہیں بلکہ اور بھی فوائد رکھ دیے گئے۔ اگر ہم عقل رکھتے ہیں تو ان سے مزید فائدے اٹھا سکتے ہیں۔ اب تک اس ضمن میں دو اہم باتیں معلوم کی جا چکی ہیں کہ نائیٹریٹ بہترین کھاد ہے اور ان کے بھروسے کیمیادی صنعت چلائی جا سکتی ہے۔ لیکن یہ سلسلہ یہاں پر ختم نہیں ہوتا۔ آگے جانا ہی نہیں، جانتے رہنا ضروری ہے اور ہر کوشش اور غور و فکر ہمارے لیے نئی راہیں کھول سکتے ہیں۔

بارش کے فوائد:-

حالیہ مشاہدات سے معلوم ہوا ہے کہ جنوبی براعظم انٹارٹیکا سے اٹھنے والی ہواؤں کا بارش کی مقدار پر کافی اثر ہے۔ اس کے علاوہ جنوبی امریکہ کے ساحل پر ایک شہر ایل نینو ELNINO واقع ہے۔ یہاں سے اٹھنے والی سمندری لہریں

اور مدوجزر دنیا بھر کے موسموں پر اثر انداز ہوتے ہیں۔

سورج کی حدت سمندروں اور جھیلوں کے پانی کو گرم کر کے بخارات میں تبدیل کرتی ہے۔ یہ بخارات اوپر فضا میں جاکر ٹھنڈے ہوتے ہیں۔ اور یہ سارا عمل بالکل اسی طرح ہے جس طرح ہم کسی دیگ میں پانی ڈال کر اس کو آگ دے کر بخارات اٹھاتے ہیں۔ جو کیفنے کے راستے دوسرے برتن میں جاکر ٹھنڈے ہوتے اور پانی بن جاتے ہیں یہ عمل کشید یا DISILLATION ہے جس کے ذریعہ کسی بھی پانی کو صاف کیا جاتا ہے۔ اس میں موجود جراثیم، غلاظت، کثافت اور معدنیات نکال کر پانی کی خالص ترین شکل حاصل کی جاتی ہے۔ اسی پانی کو کیمیاوی عوامل کے علاوہ مریضوں کو لگانے والے ٹیکوں میں ملایا جاتا ہے۔

قرآن مجید نے بارش کے پانی کو ہر طرح سے پاک اور صاف قرار دیا ہے:۔

وَهُوَ الَّذِیٓ اَرْسَلَ الرِّیٰحَ بُشْرًا بَیْنَ یَدَیْ رَحْمَتِهٖ ۚ وَاَنْزَلْنَا مِنَ السَّمَآءِ مَآءً طَهُوْرًا ۙ لِّنُحْیِیَ بِهٖ بَلْدَةً مَّیْتًا وَّنُسْقِیَهٗ مِمَّا خَلَقْنَآ اَنْعَامًا وَّاَنَاسِیَّ كَثِیْرًا ۝

(فرقان: ۴۸، ۴۹)

(یہ وہی رب ہے جس نے بادل اور ٹھنڈی ہوائیں خوشخبری کے طور پر اپنی رحمت سے ارسال کیں اور اپنی رحمت کے ساتھ ایک پاک پانی نازل کیا جو پیاس بجھاتا ہے مردہ شہروں کی اور پینے کا ذریعہ ہے۔ ہماری مخلوق کے لیے جو جانوروں اور انسانوں پر مشتمل ہے)

اس پانی کی کیمسٹری واضح کر دی گئی ہے کہ یہ ہر طرح سے پاک ہے بلکہ پاک کر دینے والا بھی ہے۔

اسی پانی کی تعریف میں اہمیت کا حامل ایک اور ارشاد یوں ہے:۔

وانزل من السماء ماء مبارکۃ - (ق: ۹)

(اور اتارا اس نے آسمان سے ایک بابرکت اور مبارک پانی)

یہ پانی مبارک ہی نہیں بلکہ چیزوں کو پاک اور صاف کرتا ہے کیونکہ اس میں معدنیاتی نمک نہیں ہوتے اس لیے صفائی کے لیے یہ بہترین ہے۔

اذ یغشّیکم النعاس امنۃً منہ وینزّل علیکم من السماء ماءً لیطھّرکم بہ ویذھب عنکم رجز الشیطان ولیربط علیٰ قلوبکم ویثبّت بہ الاقدام - (انفال: ۱۱)

(جب اس نے تم پر امن اور سلامتی کے نشان کے طور پر اونگھ پیدا کی اور آسمان سے پانی برسایا تاکہ وہ تم کو پاک کرے اور شیطان کی گندگی دور کرے اور تمھارے دل کو مضبوط کرکے تمھارے قدم پکے کر دے۔)

بارش جب ہوتی ہے تو گرد و غبار بیٹھ جاتے ہیں۔ پہاڑ۔ راستے اور عمارتیں دُھل جاتے ہیں۔ مٹی دُھل جاتی ہے اور پہاڑوں کی زرخیز مٹی دریاؤں میں بہہ کر میدانی علاقوں میں آتی ہے۔

ان فوائد سے علاوہ صحت اور تندرستی کے بارے میں حضرت عوف بن مالک الاشجعی کے ایمان کا نمونہ اور یقین دیکھیے کہ بیمار ہوئے تو بیٹے سے کہا کہ وہ بارش کا پانی کسی کے گھر سے رکھا ہوا ڈھونڈ کر لائے۔ اس نے وجہ پوچھی تو فرمایا:

وانزل من السماء ماءً مبارکۃ

پھر فرمایا کہ اب شہد لے کر آؤ کہ قرآن مجید نے اس کے بارے میں

فیہ شفاءٌ للناس ... (النحل: ۶۹)

(اس میں لوگوں کے لیے بیماریوں سے شفا ہے) .... کہا ہے۔ جب وہ آگیا

تو زیتون کا تیل منگوایا۔ کیونکہ اللہ تعالیٰ نے فرمایا:۔

من شجرة مبارکة زیتونة ... (النور: ۳۵)

(یہ زیتون کے مبارک درخت سے ہے)

جب یہ تینوں چیزیں آ گئیں تو وہ ان کو ملا کر پی گئے اور ایک خطرناک بیماری سے دو تین دن میں شفایاب ہو گئے۔

ابن کثیرؒ نے حضرت علی مرتضیٰؓ کے بارے میں بیان کیا ہے کہ وہ شفا کے لیے بیماروں کو ہدایت فرمایا کرتے تھے کہ قرآن مجید کی کوئی سی آیت لکھ کر اس کو بارش کے پانی سے دھو کر اس پانی میں شہد ملا کر پی لیں۔ انشاء اللہ شفایاب ہوں گے۔ حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

ان الخاصرة عرق الکلیة اذا تحرک اذی صاحبها فداوها بالماء المحرق والعسل۔ (ابوداؤد۔ مستدرک حاکم)

(گردے کا بطن اس کی جان ہے اگر اس میں سوزش ہو جائے تو مریض کو شدید اذیت ہوتی ہے۔ اس کا علاج جلے ہوئے پانی اور شہد سے کیا جائے)

محدثین نے ماء المحرق کا لفظی ترجمہ تو ابلا ہوا پانی ہی کیا ہے لیکن تشریح کے دوران اکثر کی رائے یہ ہے کہ مریض کو بارش کا پانی ملا کر دینا اس نسخہ کی مکمل ترکیب ہے۔ ہم نے اپنے کئی مریضوں کو شہد اور بارش کا پانی متعدد بیماریوں میں دیا ہے۔ بلاشبہ دوسرے نسخوں سے زیادہ مؤثر ہے

نہانے اور کپڑے دھونے کے لیے جب عام پانی کے ساتھ صابن لگایا جاتا ہے۔ تو بعض اوقات جھاگ صحیح نہیں بنتی۔ کچھ لوگ مسلسل شکایت کرتے ہیں کہ صابن اچھی طرح لگانے کے باوجود سر سے میل پوری طرح نہیں نکلتی۔ امریکہ کے دیہاتی علاقوں میں دیکھا گیا ہے کہ وہاں کی خواتین اپنے کوٹھوں پر بارش کا پانی سر دھونے کے لیے جمع کرتی ہیں۔ یہی ترکیب جب ہم نے کچھ خواتین کو بتائی تو وہ حیران ہو گئیں۔ کیونکہ بارش کے پانی کے ساتھ جب سر دھویا گیا، تو

جھاگ بڑی ملائم بنی اور اس نے بالوں کی جڑوں سے بھی چکنائی اور خشکی دھوکر نکال دی بارش کے پانی سے کپڑے دھوکر دیکھے گئے۔ صفائی کرنے اور میل نکالنے میں لاجواب پایا گیا۔

بارش کا پانی اگر پینے یا دوائی کے لیے جمع کرنا مقصود ہو تو وہ مینہ برسنے کے شروع میں نہ لیا جائے کیونکہ فضا میں دھواں، کیمیاوی عناصر اور آلودگی ہوتی ہے۔ ابتدائی بارش ان چیزوں کو دھوکر زمین پر لاتی ہے۔ اور جب یہ ختم ہو جاتے ہیں تو اس کے بعد کی بارش ہر طرح سے صاف اور پاک ہوتی ہے۔

جب بارش نہ ہو تو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کے لیے دعا کی اور نماز استسقاء پڑھی اور جب زیادہ ہوئی تو رُکنے کی دعا کی۔ حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ:۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کان اذا رأی المطر قال اللھم صیبًا نافعًا۔ (بخاری)

(جب بارش ہوتی تو رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم دعا کرتے کہ اے ہمارے رب! تو اسے ہمارے لیے مفید بنا)

حضرت ابی موسیٰ الاشعری کی ایک روایت جو مسلم میں مذکور ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی نبوت اور بعثت بارش کے مفید پانی کی طرح ہے جس سے ہر طرف بہار چھا جاتی ہے اور مُردہ زمین پھر سے زندہ ہو جاتی ہے۔ انھوں نے انسانیت کو زندہ کیا۔

بیر — سِدر

JUJUBE

ZIZYPHUS JUJUBA

گرم اور صحرائی علاقوں میں بیر ایک عام چیز ہے۔ جنگلوں میں چھوٹے چھوٹے خودرو بیر جھاڑیوں میں لگے ہوتے ہیں۔ جبکہ کنوؤں اور چشموں کے کنارے بیری (سدر) کے قدآور درخت لگائے جاتے ہیں۔ ایک عام درخت چھ میٹر کے قریب بلند ہوتا ہے جس کی شاخوں میں کانٹے اور گول چکنے چمکدار پتے لگے ہوتے ہیں۔ خودرو بیر جب تک پک کر سیاہی مائل نہ ہو جائیں، کھٹے اور بدمزہ ہوتے ہیں۔ مزروعہ اقسام میں عیب کی قلم لگا کر ایسی اقسام بھی پیدا کر لی گئی ہیں جن کا زرد پھل بھی شیریں ہوتا ہے۔ یہ پھل ان علاقوں میں اگتا ہے جہاں سردی کے موسم میں درجہ حرارت ۹° سے نیچے نہ جائے۔

بیر کا اصل گھر چین ہے جہاں پر اس کے درخت ۹ میٹر تک بلند ہو جاتے ہیں۔ ان کو زرد رنگ کے پھول لگتے ہیں جو پھل پکنے سے پہلے رنگ میں گہرائی اختیار کرنے لگتے ہیں۔ ۱۹۰۶ء میں چین سے بیر کی سفید قسمیں امریکہ میں درآمد کی گئیں۔ اور جنوب مغربی علاقہ میں زراعت کی گئی۔ اور اب یہ وہاں کا مقبول پھل ہے۔ بھارت میں بیر کی ایک قسم ZIZYPHUS MAURITIANA بڑی عام ہے۔ اس کے پتے اندر کی طرف سے ایسے ہوتے ہیں جیسے کہ باریک اُون کے نرم نرم ریشے ہوں۔ اس کا پھل سفید اور بھُربھرا ہوتا ہے لیکن مٹھاس کم ہوتی ہے۔ پاکستان میں بیر کی مقبولیت روز بروز کم ہوتی جا رہی ہے۔ پہلے لوگ بڑے شوق سے گھروں میں بیریاں لگاتے تھے۔ لاہور میں اچھرہ سے مُسلم ٹاؤن تک کا پورا علاقہ بیریوں کے

باغات پر مشتمل تھا، جہاں ملیے، زرد اور میٹھے بیر لگتے تھے۔ یہاں کے لوگوں کو غالباً یہ پھل پسند نہیں آیا۔ موسم میں کبھی کبھی کسی ریہڑی پر سیب کی پیوند والے بیر نظر آتے ہیں اور وہ بھی چند دنوں کے لیے۔ پھر غائب ہو جاتے ہیں۔
امریکہ میں بیر کے جوس سے چھوٹی چھوٹی موم بتیاں بنائی جاتی ہیں جن کو تقریبات میں جلایا جاتا ہے ان کو JUJUBA CANDLES کہتے ہیں۔ بیر سے کئی قسم کی چٹنیاں بنتی ہیں۔ ان کو گوشت کے ساتھ سبزی کی مانند بھون کر پکایا جاتا ہے۔ ان کو شہد اور کھانڈ کے ساتھ پکا کر ان کا لذیذ مُربہ بنایا جاتا ہے۔ چونکہ یہاں ذائقہ میں یہ کھجور سے ملتے ہیں اس لیے عرفِ عام میں ان کو چینی کھجور بھی کہتے ہیں۔ بیری کا درخت نقصان کرنے والے کیڑوں سے محفوظ رہتا ہے۔

ارشاداتِ ربّانی:۔

فاعرضوا فارسلنا علیھم سیل العرم وبدّلنٰھم بجنّتیھم جنّتین ذواتَی اکلٍ خمطٍ واثلٍ وشیءٍ من سدرٍ قلیلٍ ۔۔۔ (سبا : ۱۶)

(پھر انھوں نے منہ پھیر لیا اور ہم نے ان کے دو باغوں کو ایسے دو باغوں میں تبدیل کر دیا جن میں کھٹے اور کڑوے پھل، جھاڑ جھنکار اور چند درخت بیری کے باقی رہ گئے)

واصحٰب الیمین ما اصحٰب الیمین فی سدرٍ مخضودٍ وطلحٍ منضودٍ وظلٍّ ممدودٍ ۔۔۔۔ (واقعہ : ۲۷ تا ۳۰)

(اور وہ جو دائیں ہاتھ پر ہوں گے ان کی شان کی کیا ہی بات ہے ان کے لیے بیریاں ہونگی جن میں کانٹے نہ ہوں گے، پھر کیلے ہوں گے

گچھوں میں اور لمبے لمبے اور آبشاروں سے گرتا ہوا پانی)
اس بیری کی تعریف میں حضرت عبداللہ بن مسعودؓ سے مسلم میں روایت ہے کہ اس کے بیر جسامت میں مٹکے کی مانند ہوں گے، ان کے ۷۲ ذائقے ہوں گے مٹھاس اور خوشبو اس کے علاوہ ہوگی۔

ولقد راٰہ نزلۃً اُخریٰ۔ عند سدرۃ المنتھیٰ۔

(النجم: ۱۳، ۱۴)

(انھوں نے اسے دوبار دیکھا۔ اس بیری یعنی شجرۃ المنتہیٰ کے پاس)
یہ ذکر حضرت جبرائیل علیہ السلام کو ان کی حقیقی شکل وصورت میں دیکھنے کا ہے۔ ان کو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دو مرتبہ دیکھا۔ دوسری مرتبہ اس بیری کے پاس ملے جو اس جہان اور جنت الماویٰ کی سرحد پر واقع ہے۔

عندھا جنّۃ الماویٰ۔ اذ یغشی السدرۃ ما یغشیٰ۔

ما زاغ البصر وما طغیٰ۔ (النجم: ۱۵ تا ۱۷)

(اس کے پار جنت الماویٰ ہے۔ اس وقت بیری کا اس قسم کا سایہ چھا رہا تھا جو اس سے آگے کے منظر کو یا اسے نظروں سے اوجھل کر دیتا۔ مگر ایسے نہیں کہ بصارت پر بوجھ بنے یا نظر ایک حد سے آگے نہ جا سکے)

ارشاداتِ نبویؐ:۔

احادیث میں بیر کا ذکر بطور پھل، جنت میں ملنے والے میوہ اور غسلِ میت کے سلسلہ میں اس کے پتوں کی افادیت کے بیان میں ملتا ہے۔
سلیم بن عامرؓ کہتے ہیں کہ صحابہ کرامؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے ہر بات کی تشریح

بڑی بے تکلفی سے پوچھ لیا کرتے تھے۔ ایک روز ایک دیہاتی آیا اور اس نے پوچھا:۔

یا رسول اللہ ذکر اللہ فی الجنۃ شجرۃ توذی صاحبہا۔
فقال رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم وما ھی؛ قال السدر
فان لہ شوکا موذیا۔ فقال رسول اللہ صلی اللہ علیہ
وسلم الیس اللہ تعالیٰ یقول: فی سدر مخضود۔ خضد
اللہ شوکہ۔ فجعل مکان کل شوکۃ ثمرۃ۔ فانھا لتنبت
ثمرۃ تفتق الثمرۃ منھا عن اثنین وسبعین لونا من
طعام ما فیھا لون یشبہ الاخر... (ابن النجار)

(اے اللہ کے رسولؐ! اللہ تعالیٰ نے جنت میں ایک ایسے درخت کا ذکر کیا ہے جو لوگوں کو تکلیف دیتا ہے۔ انھوں نے پوچھا وہ کیا ہے؟ کہا کہ وہ بیری ہے کیونکہ اس کے کانٹے تکلیف دہ ہوتے ہیں۔ اس پر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ کیا تم کو معلوم نہیں کہ قرآن مجید نے ایسی بیریاں بیان فرمائی ہیں کہ اللہ تعالیٰ نے ان کے کانٹے دور کر کے ان کی جگہ پھل لگائے ہیں۔ اور وہ ایسے پھل ہیں جن کے ۷۲ رنگ اور مزے ہیں اور ہر ذائقہ اور رنگ دوسرے سے جدا ہے)

قرآن مجید نے جنت میں ملنے والے پھلوں میں بیر کا ذکر کیا ہے۔ یہ دیہاتی غالباً اس بات سے گھبرا رہے تھے کہ بیریوں کے ساتھ تو کانٹے لگے ہوتے ہیں۔ کیا جنت میں بھی ان کو کانٹے ہی سنبھالنے پڑیں گے؟ جس کا مفصل جواب ان کی تشفی کا باعث ہوا۔

ابن دحیہ نے صحابہ کرامؓ اجمعین میں سے کئی بزرگوں سے بیری کے بارے

حضرت ام عطیہ انصاریہؓ فرماتی ہیں کہ:-

دخل علینا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم حین توفیت ابنتہ فقال اغسلنہا ثلاثًا او خمسًا او اکثر من ذٰلک بماءٍ وسدرٍ واجعلن فی الاٰخرۃ کافورًا او شیئًا من کافور۔ فاذا فرغتن فاٰذنّنی قالت فلمّا فرغنا اٰذنّاہ فاعطانا حقوہ۔ فقال اشعرنہا ایاہ یعنی ازارہ

(مؤطا امام مالکؒ)

(جب رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی صاحبزادی کی وفات ہوئی۔ اور وہ ہمارے پاس تشریف لائے اور کہا کہ اسے غسل دو، تین بار یا پانچ بار یا اس سے بھی زیادہ۔ یہ غسل پانی اور بیری کے پتوں سے دیا جائے۔ اور اس کے آخر میں کافور یا اس سے بنی ہوئی چیز شامل کرو۔ پھر کہا کہ جب تم غسل سے فارغ ہو تو مجھے مطلع کرو۔ جب ہم غسل سے فارغ ہوئے تو ان کو مطلع کیا گیا آپؐ نے اپنا تہ بند عطا فرمایا اور کہا کہ یہ اس کے بدن پر لپیٹ دو)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ حجۃ الوداع کا ایک واقعہ بیان فرماتے ہیں:-

بینا رجلٌ واقفٌ مع النبی صلی اللہ علیہ وسلم بعرفۃ فوقصتہ ناقتہ فمات۔ فقال صلی اللہ علیہ وسلم اغسلوہ بماءٍ وسدرٍ وکفنوہ فی ثوبین ولا تحنطوہ ولا تخمّروا راسہ فان اللہ تعالیٰ یبعثہ یوم القیامۃ ملبّیًا۔

(ترمذی، ابن ماجہ، ابوداؤد)

(ہمارے ساتھ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس ایک شخص کھڑا تھا میدان

میں دریافت کیا۔ ان سے انھیں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی زبانِ گرامی سے بیری کے پھل کے یہ اوصاف معلوم ہوئے :۔

اختیرت السدرة دون غیرھا۔ لان فیھا ثلاثة اوصاف ظلٍّ ممدودٍ و طعامٍ لذیذ ورائحة زکیة۔ (بخاری)

(بیری کے پھل کا کسی اور سے کیا مقابلہ، کہ اس کے تین اہم اوصاف ہیں۔ اس کا سایہ گھنا اور ٹھنڈا۔ اس کو لذیذ پھل لگتے ہیں۔ اور اس سے اچھی خوشبو آتی ہے)

بیر کی تعریف میں محمد احمد ذہبیؒ نے راوی کا ذکر کیے بغیر یہ حدیث بیان کی ہے کہ :۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

لما اھبط آدم علیہ السلام الی الارض۔ کان اول شیٔ اکل من ثمارھا النبق ..... (ابو نعیم)

(حضرت آدم علیہ السلام زمین پر تشریف لائے تو انھوں نے یہاں کے پھلوں میں سے جو پھل سب سے پہلے کھایا وہ بیر تھا)

یہ حدیث ابن القیم نے بھی بیان کی ہے۔

ابن القیم نے یہ حدیث اسناد کے بغیر نقل کی ہے جس کی صداقت کے بارے میں وہ فرماتے ہیں "فی الحدیث المتفق علیٰ صحتہ" کہتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے مجلس میں ذکر فرمایا :۔

انہ رأی سدرة المنتھیٰ لیلة اسری بہ واذا نبقھا مثل قلال ھجر ... (الطب النبوی)

(انھوں نے شبِ معراج آسمان پر سدرة المنتھیٰ (بیری) دیکھی۔ اس کو لگے ہوئے بیر پتھر کے مٹکوں کی مانند تھے)

عرفات میں۔ اس کی اونٹنی نے اسے گرا دیا۔ گردن ٹوٹ گئی اور وہ مرگیا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ اسے پانی اور بیری کے پتوں سے غسل دو۔ اور دو کپڑوں میں کفن دیا جائے۔ اس کا سر کپڑے سے ڈھانپا نہ جائے اور اسے خوشبو نہ لگائی جائے کیونکہ یہ قیامت کے روز جب اٹھے گا تو لبیک پکارتا ہوا اٹھے گا۔)

اس حدیث میں حج کے دوران اور حالتِ احرام میں وفات پانے والوں کے کفن دفن کے بارے میں بھی اصول مرحمت فرما دیا گیا۔ ان لوگوں کو جو خدا کے راستہ میں وفات پا گئے خوشبو نہ لگائی جائے۔ دو کپڑوں میں دفن کیے جائیں اور ان کا سر ننگا رکھا جائے کیونکہ جب یہ روزِ حشر اٹھائے جائیں گے تو احرام کی حالت میں ہوں گے اور ایک حاجی کی طرح لبیک لبیک پکارتے اٹھیں گے۔ اس سلسلہ میں کچھ علماء کا خیال مختلف ہے۔ البتہ امام شافعیؒ کی فقہ میں یہی طریقہ درست اور مروّج ہے۔

مُحدّثین کے مشاہدات :۔

محمد احمد ذہبیؒ کے خیال میں بہترین بیر پہاڑی علاقہ کی بیریوں سے حاصل ہوتے ہیں۔ وہ بیری کو عمر میں سو سال سے بھی بڑھتا ہوا دیکھتے ہیں اور اس کے پتوں کو تاثیر میں گرم اور پھل کو سرد گردانتے ہیں۔ بیر کا رس نکال کر اسے کھانڈ کے ساتھ پکا کر جو شربت بنایا جاتا ہے۔ وہ پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے

بیر کے فوائد میں انھوں نے ایک بیماری "الھبیب" بیان کی ہے۔ اس کے لفظی معنی کسی چیز کو دہشت ناک بنا دینا ہے۔ اس کو دہشت اور ہیبت کے معانی میں بھی استعمال کیا گیا ہے۔ غالباً ان کی مراد یہ ہے کہ وہ بیماری جس میں مریض پر

دہشت سوار ہو رہی ہو۔ وہ نیند میں ڈرتا ہو۔ اس کے لیے بیر کا رس نکال کر اس کا شربت پلانا مفید ہے۔

بیر کھانے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ اس کا جوشاندہ پینے سے بڑھی ہوئی تلی کم ہو جاتی ہے اور مسلسل پلانے سے پیٹ میں اگر پانی پڑا ہوا ہو تو اس میں فائدہ ہوتا ہے۔

ابن القیمؒ بیر کو بڑی مفید چیز قرار دیتے ہوئے اسے اسہال اور معدہ کی کمزوری کے لیے لاجواب قرار دیتے ہیں۔ ان کا مشاہدہ ہے کہ یہ نظامِ ہضم کی اصلاح کر کے اسے صحیح حالت پر لے آتا ہے۔ فوائد میں انھوں نے ایک جامع لفظ "ینفع الذرب الصفراوی" بیان کیا ہے۔ ذرب کے معنی کسی ایسی بیماری کا علاج کرنا بھی ہے جو آسانی سے ٹھیک نہ ہو رہی ہو۔ یہ پیچش کے لیے بھی مستعمل ہے اور جب ذراب صفراوی بیان کرتے ہیں تو ان کا مقصد ایسے اسہال ہیں جو طبیعت میں صفراوی مادہ یا دوسرے الفاظ میں جراثیمی سوزش کی وجہ سے آ رہے ہوں۔ آنتوں کی خراش اور جلن کو دور کرتا ہے۔ جسم کو عمدہ غذا مہیا کر کے گری ہوئی طبیعت کو بحال کرتا ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے اور اگر اسے کوٹ کر کھایا جائے تو جھلیوں کو طاقت دیتا ہے۔ اس کے کھانے سے بلغم زیادہ پیدا ہوتی ہے اور بعض کے نزدیک قابض ہے اس کے مضر اثرات کو دور کرنے کا آسان طریقہ یہ ہے کہ اسے شہد کے ساتھ کھایا جائے کیونکہ شہد اس کے تمام مضر اثرات کو ختم کر دیتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بیر کو لذیذ پھل قرار دینے اور اسے جنت کا میوہ ہونے کی حیثیت سے اہمیت عطا فرمانے کے بعد اس کے پتوں کو صفائی کے لیے منفرد قرار دیا ہے۔ جب کوئی مسلمان وفات پاتا ہے تو اسے خدا کے سپرد کرنے سے پہلے پاک صاف کیا جاتا ہے۔ اس کے جسم سے ہر طرح کی غلاظت نہلا کر دور کرواتے ہیں، پھر

اسے وضو کروا کر صاف کپڑوں میں لپیٹ کر دفن کیا جاتا ہے۔ جسمانی صفائی کے عمل
کے لیے بیری کے پتوں کے پانی کو یہاں پر بہترین قرار دیا گیا کہ جب انؐ کی اپنی
صاحبزادیؓ فوت ہوئیں تو اس کو بھی بیری کے پتوں کے پانی سے غسل دیا گیا۔ پرانی
خواتین سر دھونے کے لیے بیری کے پتے اور ریٹھے ابال کر سر کی جلد کی صفائی کیا
کرتی تھیں۔ اس طرح دھونے سے بال ملیے، ملائم اور چمکدار ہو جاتے تھے اور یہ
فوائد آج کے کسی بھی شیمپو میں نہیں۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات:۔

بیر کے درخت کا تنا موٹائی میں کم ہوتا ہے۔ درخت پچاس فٹ اونچا بھی ہو
تو یہ گولائی میں آٹھ فٹ کے قریب ہی رہتا ہے۔ اس کی شاخوں کا پھیلاؤ خوب
ہوتا ہے۔ پھاگن اور چیت میں پرانے پتے گر کر نئے پتے اساڑھ اور ساون میں
نکلتے ہیں۔ پھاگن تک پھل پکتے ہیں۔ ہر ٹہنی میں ایک کانٹا سیدھا اور ایک مڑا ہوا
لگتا ہے۔ پتوں کی اوپر کی سطح گہری سبز اور چکنی جبکہ اندر کی طرف کا رنگ ہلکا
ہوتا ہے۔ بیری کی چھال میں دراڑیں ہوتی ہیں جن سے گوند اور لاکھ نکلتی ہے، چھال
سے کپڑے اور چمڑا رنگنے کے لیے لال رنگ حاصل ہوتا ہے۔

بیر سے اگرچہ خون کم بنتا ہے مگر جتنا بھی بنتا ہے وہ عمدہ قسم کا ہوتا ہے۔ دیر
میں ہضم ہوتا ہے مگر دوسری غذاؤں کو ہضم کرنے میں مددگار ہو سکتا ہے۔ جتنا شیریں
اور پکا ہوا ہو اتنا ہی مفید ہوتا ہے۔ اگرچہ قبض پیدا نہیں کرتا لیکن اسہال کو بند کرتا ہے
بُوعلی سینا کہتا ہے کہ بیر خواہ خشک ہو یا تازہ، طبیعت میں رطاقت اور خشکی پیدا
کرتا ہے۔ کھانے سے پہلے کھایا جائے تو بھوک بڑھاتا ہے۔ پیاس بجھاتا ہے۔
زیادہ مقدار دست آور ہے۔ میٹھے بیروں کا رس ۳ تولہ روزانہ پینے سے آنتوں میں

جمع صفرا نکل جاتا ہے۔ پیٹ کے سُدّے نکالتا ہے اور آنتوں کو تقویت دیتا ہے۔
اگر اس میں کھانڈ ملالی جائے تو فوائد میں اضافہ ہوتا ہے۔ پکے ہوئے بیر لے کر ان کی گٹھلی نکال کر اگر سکھا لیے جائیں تو ان کو پانی میں ڈال کر شہد یا کھانڈ کے ساتھ پکانے کے بعد تازہ بیروں کی مانند فوائد حاصل کیے جا سکتے ہیں۔ پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ خشک بیروں کو پیس کر ان کے ستو بنائے جاتے ہیں، یہ ستو آنتوں سے نکلنے والے خون کو بند کرتے ہیں، ان کو سرد پانی کے ساتھ پھانکنے سے معدہ کی رطوبت خشک ہو جاتی ہے۔ اگر شیر خوار بچے کو موسم گرما میں پیاس زیادہ لگنے لگے تو سوکھے بیر چند گھنٹے پانی میں بھگو کر ان کا پانی پلائیں۔

ویدک کہتے ہیں کہ کھٹے میٹھے اور کسیلے بیر قابض اور زود ہضم ہوتے ہیں۔ تھوڑے سے ملین ہیں۔ خشکی اور تھکاوٹ دور کرتے ہیں۔ مصری کی چاشنی میں لونگ اور بیر کی گٹھلی پیس کر دینے سے جی متلانا اور ابکائی بند ہو جاتے ہیں۔ دھوپ میں سکھائے ہوئے بیر اور اس کے درخت کی جڑ کو پیس کر اس کا جوشاندہ دینے سے صفراوی بخار دور ہوتے ہیں۔ اس سے خون صاف ہوتا ہے۔ کچے بیر کو نمک اور سیاہ مرچ لگا کر کھانے سے ہاضمہ ٹھیک ہو جاتا ہے۔

بیر کی چھال کا جوشاندہ پینے سے دست بند ہو جاتے ہیں۔ ہماری رائے میں دست بند کرنے کے لیے چھال پلانا خطرے سے خالی نہیں۔ دمہ اور کھانسی میں بیری کے پتے نمک ملا کر کھانا مفید ہے۔

منہ کے چھالے دور کرنے کے لیے کیکر اور بیری کی چھالوں کے جوشاندہ سے کلیاں کرنا فوری فائدہ کرتا ہے۔ بیری اور نیم کے پتے گھوٹ کر گنج پر لگانے سے بال اُگتے ہیں۔ اس کی کونپلوں کو پیس کر دہی میں حل کر کے جلے ہوئے زخم کو درست کر دیتا ہے۔

بیر کی گٹھلی پیس کر ٹوٹی ہوئی ہڈی والے مقام پر لگانے سے درد کم ہوتا ہے۔ اور ہڈی جلد جڑ جاتی ہے۔ اس کے پھول گھوٹ کر پانی اور سرکہ میں بدن پر ملنے سے حساسیت یعنی پتی اچھلنا دور ہو جاتی ہے۔ ہندو، فقیر اور جوگی توانائی حاصل کرنے کے لیے بیری کی جڑیں لے کر ان کا پانی نکال کر یا ان کو پانی میں جوش دے کر شہد ملا کر پیتے ہیں۔ بیر کا ضماد تمام سوزشی ورم کم کرتا ہے۔ گولڑا اور بیری کے پتے پیس کر بچھو کا زہر اتارنے کے لیے لیپ کرنا مفید ہوتا ہے، اطبا نے اس کے مضر اثرات کو دور کرنے کے لیے مصطگی رومی یا سکنجبین تجویز کی ہے۔

جدید مشاہدات:۔

عام بیر کی تین قسمیں کاشت کی جاتی ہیں۔ جنگلی بیر، یہ ذائقہ میں پھیکے بھی ہو سکتے ہیں اور کھٹے بھی۔ بہت کم جھاڑیوں میں شیریں بیر ملتے ہیں، دوسری قسم "صوفی مٹھی" کہلاتی ہے۔ کیونکہ یہ بیر چھوٹے اور میٹھے ہوتے ہیں۔ "صوفی کھیتی" نئی قسم ہے اور راجپوتانہ کے علاقہ میں ملتی ہے۔ صحراؤں کے مسافر اور چرواہے ان کو شوق سے کھاتے ہیں۔ جنگلی قسم کو حکومت ہند کے زرعی گزٹ میں مقوی غذا ہونے کے علاوہ کھٹی ہونے کی وجہ سے بدذائقہ قرار دیا ہے۔ ماہرین نے اسے بھوک لگانے والی اور مقوی معدہ قرار دیا ہے۔ سیب کے ساتھ پیوندی بیری کو لیے بیر لگتے ہیں۔ ان کا گودا زیادہ، میٹھا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ یہ تازہ اور سوکھ جانے کے بعد بھی بلغم نکالتا اور قبض کو دور کرتا ہے۔ اسے گوشت کے ساتھ سالن کی مانند دوسری سبزیوں کے ساتھ پکاتے ہیں۔ اس کی گٹھلی نکال کر اس میں سرخ مرچ اور نمک ڈال کر اچار ڈالا جاتا ہے جو کہ عام جسمانی کمزوری اور ضعف ہضم میں مفید ہے۔ اسی نسخہ کو اچار کی بجائے مارملیڈ کی شکل بھی دی جاتی ہے۔ بیر کا گودا نکال کر

اسے خشک کر کے مہاراشٹر میں "بورکٹ" کے نام سے کھانڈ ملا کر چٹنی بنائی جاتی ہے اور یہ مُربہ نما چٹنی ہاضمہ کی اکثر خرابیوں کے لیے مفید ہے۔ ہم نے بیر کی اس چٹنی کے نسخہ میں ادرک کو بھی شامل کیا تو فوائد مزید بہتر ہو گئے۔ ہماری رائے میں سونٹھ اور بیر لے کر ان کو پانی اور شہد میں پکانے کے بعد لعوق بنایا جائے اور اس کا چھوٹا چمچہ کھانے کے بعد استعمال کرنا پیٹ کی اکثر بیماریوں بلکہ جگر اور گردوں کی خرابیوں میں بھی مفید ہو گا۔

کرنل چوپڑا نے بیر کے فوائد کا خلاصہ کرتے ہوئے قرار دیا ہے کہ مفید ترین بیر وہ ہیں جو چار ہزار فٹ سے زیادہ بلندی پر پیدا ہوں۔ بیری کے پتے کوٹ کر زخموں کو پکانے کے لیے بہترین پلٹس بناتے ہیں۔ کھلے زخموں پر اس کا مرہم زیتون کے تیل میں ملا کر لگانے سے زخم جلد بھرتے ہیں اور سوزش دور ہوتی ہے۔ بیری کی جڑ کا جوشاندہ یا اس کو پیس کر پرانے اسہال میں دینا مفید ہوتا ہے۔

بیر کا پھل خواہ تازہ ہو یا سوکھا، اپنی لیس کی وجہ سے منہ، معدہ اور آنتوں کی جلن کو دور کرتا ہے۔ یہ خون کو صاف کرتا ہے۔ آنتوں یا معدہ سے اگر خون آرہا ہو تو بیر کھانے سے بند ہو جاتا ہے۔ آنتوں میں ہونے والی بیجا حرکت کو بند کر کے اسہال کو رفع کرتا ہے۔

بیر کی کیمیاوی ساخت میں لیسدار مادوں، مٹھاس، ثمری حموضات کی موجودگی اسے کمزوری کے علاوہ معدہ اور آنتوں کے السر کے لیے مفید بنا دیتے ہیں۔ السر کے لیے دی جانے والی اکثر ادویہ میں خرابی یہ ہے کہ وہ تیزاب کو ختم کرنے کے ساتھ خوراک کو ہضم کرنے والے جوہر بھی ختم کر دیتی ہیں۔ یہ تو درست ہے کہ ایسا کرنے سے درد اور جلن ختم ہو جاتے ہیں لیکن مریض کی بھوک اڑ جاتی ہے۔ اور وہ کھانا ہضم کرنے کے قابل نہیں رہتا۔ طب نبوی میں مذکور بیر، بہی اور جو اپنے اندر لیس

رکھنے کی وجہ سے فالتو تیزاب کو ختم کر دیتے ہیں لیکن وہ ہاضمہ کے عمل میں دخل انداز نہیں ہوتے بلکہ بیر ہاضمہ میں معاون ہے۔ اس میں خوراک کو ہضم کرنے والے کیمیاوی عناصر بھی موجود ہیں۔ اس لیے السر میں ان تین میں سے کسی ایک کا یا بہتر فوائد کے لیے تینوں کا استعمال مرض کو جلد دور کرتا اور مریض کی صحت کو بھی بحال کرتا ہے۔

بیری کی جڑوں کا رس نکال کر دیدا سے قبض، گنٹھیا اور جوڑوں کی دردوں کے لیے پلاتے ہیں اور اس میں تلی کا تیل ملا کر جوڑوں کی تکالیف کے لیے مالش کرتے ہیں۔

ہومیو پیتھک طریقۂ علاج میں BERBERIS کو بعض ترجمہ کرنے والوں نے بیر سے حاصل کردہ بیان کیا ہے جو کہ درست نہیں۔ یہ سٹرابیری وغیرہ سے حاصل شدہ ہے۔

نباتاتی خاندان کے لحاظ سے عناب کا بیر سے قریبی تعلق ہے بلکہ شکل وصورت میں بھی تقریباً ایک جیسے ہیں۔ سب سے اچھے عناب چین سے آتے ہیں جن کو عناب ولایتی کہتے ہیں۔ یہ کھانسی، زکام، گلے کی سوزشوں کے لیے بڑے مشہور اور مفید ہیں۔

پانی ——— الماء
WATER

دنیا میں سب سے زیادہ پائی جانے والی چیز پانی ہے۔ اندازہ لگایا گیا ہے کہ دنیا کے کُل رقبہ کا تین چوتھائی پانی پر مشتمل ہے اور ایک چوتھائی میں خشکی ہے۔ پانی کی مقدار کو ۳۳۰ ملین مکعب فٹ قرار دیا جاتا ہے۔ جس میں سے ۹۷ فیصدی نمکین سمندری پانی کی صورت میں ہے۔ یہ پانی شور اور نمکین ہونے کی وجہ سے قابلِ شرب نہیں لیکن سمندری حیوانات اس میں پلتے اور زندہ رہتے ہیں۔ کچھ سمندر ایسے بھی ہیں جن میں نمکیات کی مقدار اتنی زیادہ ہے کہ جانور بھی ان میں زندہ نہیں رہ سکتے۔ جیسے کہ مشرقِ وسطیٰ میں بحیرۂ مُردار۔ دنیا کے بقایا پانی میں سے دو فیصدی قطبین، سائبیریا اور دوسرے برفانی علاقوں میں منجمد برف کی صورت میں ہے۔ اور صرف ایک فیصدی دریاؤں، جھیلوں، ندی نالوں اور تالابوں کی شکل میں ملتا ہے دلچسپی کی بات یہ ہے کہ سمندروں میں نمک کی مقدار انسانی جسم میں پائے جانیوالے نمکیات سے براہِ راست تناسب میں ہے۔

حیوانات اور نباتات کے اجسام کا معقول حصہ پانی پر مشتمل ہے۔ جسم انسانی کا دو تہائی (۲/۳) پانی ہے۔ جدید تحقیقات سے یہ بات اب معلوم ہوئی ہے کہ کرۂ ارض پر زندگی کی ابتدا بھی پانی سے ہوئی۔ جس حقیقت کو مدتوں پہلے قرآن مجید نے یوں بیان فرمایا ہے:

اولم یر الذین کفروا ان السمٰوٰت والارض کانتا رتقًا ففتقنٰھما وجعلنا من الماء کل شیءٍ حیٍّ ط افلا

یؤمنون ۔ (الانبیاء: ۳۰)

(کیا نہیں دیکھا ان لوگوں نے جنھوں نے کفر کیا کہ آسمان اور زمین کے منہ بند تھے اور ان دونوں کے دروازے کھولے گئے اور ہم نے ہر زندہ چیز کو پانی سے بنایا)

پانی سے زندگی شروع ہوتی ہے اور وہی اس کا غالب جزو ہے اور اسی پر مدارِ حیات ہے۔ ایک عام انسان کو اپنی صفائی، گھر کی صفائی، کھانا پکانے اور پینے کے لیے روزانہ تیس گیلن پانی کی ضرورت ہے اس کو وقتی طور پر کم تو کیا جاسکتا ہے لیکن مستقل طور پر ایسا کرنے سے تندرستی متاثر ہوسکتی ہے۔ جیسے کہ یورپ میں جسمانی اور ذاتی صفائی کا رواج نہیں۔ رفع حاجت کے بعد مصفا پانی سے جسم کو دھونا اسلام کی ایجاد ہے۔ اور پتھروں، مٹی کے ڈھیلوں یا کاغذوں سے غلاظت ہرگز دور نہیں ہوتی۔ غلاظت جسم سے چپکی رہ جاتی ہے۔ بالوں میں پھنس جاتی ہے اور بعد میں جلد کی مقامی بیماریوں کا باعث ہوتی ہے۔ رفع حاجت کے بعد جسم کو پانی سے دھوتے اور باقاعدہ نہانے والے کو جلد کی اکثر بیماریاں نہیں ہوتیں۔

پانی کا اپنا کوئی رنگ نہیں۔ بیان میں اسے بے رنگ کہا جاتا ہے۔ حالانکہ اس کی مقدار زیادہ ہو تو نیلگوں نظر آتا ہے۔ لیکن بڑے ذخیروں میں رنگ میں تھوڑا سا فرق آجاتا ہے۔ چین کے دریائے یانگسی کو دریائے زرد کہا جاتا ہے کیونکہ اس کے پانی کا رنگ پہاڑوں سے بہ کر آنے والی مٹی کی وجہ سے زرد لگتا ہے۔ اس کی گذرگاہ میں مٹی اتنی زیادہ ہے کہ سالانہ اڑھائی انچ مٹی اس کی تہ میں بیٹھ جاتی ہے۔ یہی صورتحال نہروں کی ہے کیونکہ ان میں دریاؤں کا پانی آتا ہے اور وہ اپنے کناروں کی مٹی بھی کاٹ کر اپنے میں شامل کرتی ہیں۔

پینے کے لیے پانی حاصل کرنے کے عام ذرائع دریا، ندی نالے، نہریں، تالاب،

جھیلیں، چشمے، کاریزاور کنوئیں ہیں۔ جب بارش برستی ہے یا سردی کی وجہ سے آبی بخارات منجمد ہوکر پہاڑوں پر گرتے ہیں تو یہ پانی نالوں، دریاؤں اور چشموں کی صورت بہتے ہوئے میدانی علاقوں کی سمت آجاتا ہے۔ بارش کا پانی رستے رستے زمین کے نیچے چلا جاتا ہے جسے ہینڈ پمپ یا کنواں کھود کر حاصل کیا جاتا ہے۔ عام کنواں زیادہ گہرا نہیں ہوتا۔ چونکہ بالائی سطح میں پانی کی مقدار زیادہ نہیں ہوتی اس لیے زیادہ مقدار حاصل کرنے کے لیے کنواں زیادہ گہرائی میں کھودا جائے۔ عام پینے کے لیے زیادہ گہرائی میں نہیں جاتے لیکن جب پمپ لگانے کا مقصد کھیتوں کو سیراب کرنا یا کسی وسیع آبادی کو پانی مہیا کرنا ہو تو اس کی گہرائی ۱۰۰ میٹر کے لگ بھگ ہوتی ہے۔

دیہات میں کنوئیں کے پانی کو ٹھنڈا رکھنے کے لیے اس کے کناروں پر گھنے سائے والے درخت لگانے کا رواج ہے۔ زیادہ تر بڑ اور پیپل کے درخت دیکھنے میں آتے ہیں۔ ان درختوں کے سوکھے پتے، بڑکے گولر، درختوں پر بسیرا کرنے والے جانوروں کے پر اور ان کی نجاستیں کنوئیں میں مسلسل گرتی رہتی ہیں۔ اکثر کنوئیں قبرستانوں میں بنائے جاتے ہیں۔ اس قسم کے کنوؤں کا پانی انسانی استعمال کے قابل نہیں ہوتا۔ البتہ آبپاشی کے لیے ٹھیک ہے۔

سمندر اور دریاؤں کے قریب زیرزمین پانی کی سطح زیادہ گہری نہیں ہوتی اس لیے معمولی کھدائی پر پانی نکل آتا ہے۔ دریائے بیاس کے کنارے بھارت کی ریاست کپورتھلہ میں سات اور آٹھ فٹ گہرے کنوئیں دیکھے گئے۔ خلیج عرب کے کنارے بحرین سے متصل سعودی عرب کے شہر القطیف میں زیرزمین پانی اتنا قریب ہے کہ قبر کھودنے پر لحد پانی سے بھر جاتی ہے۔ اس لیے لوگ اپنے مردوں کو تابوت میں رکھ کر لحد کے بغیر دفن کرتے ہیں۔

دنیا میں کچھ مقامات ایسے ہیں کہ جہاں زیرزمین پانی کا دباؤ اتنا زیادہ ہے کہ

اس کو جہاں سے بھی زمین کمزور محسوس ہو، اچھل کر باہر آنکلتا ہے اسے چشمہ کہا جا سکتا ہے۔ خلیج عرب کے جزیرہ تاروت میں جب زمین میں نلکا لگانے کے لیے سوراخ کیا جاتا ہے تو پانی اپنے آپ اچھل کر باہر آتا رہتا ہے۔ اس طرح نلکے کے ساتھ پمپ لگانے کی ضرورت نہیں رہتی۔ آسٹریلیا میں بھی ایسے خودکار کنوئیں پائے جاتے ہیں۔ جن کو ARTISAN WELL کہتے ہیں۔ چشمہ اگر اونچی جگہ سے نیچے زیرزمین گندھک اور خاموش آتش فشاں پہاڑوں کی تہوں سے نکلنے والے چشموں کا پانی گرم ہوتا ہے جیسے کراچی میں منگھو پیر کے چشمے۔ ہال روڈ لاہور پر ایک پمپ کا پانی جلدی امراض کے علاج میں شہرت رکھتا ہے۔ ان پانیوں میں گندھک کی مقدار زیادہ نہیں ہوتی۔ اس لیے شفا پانے کے لیے مدتوں روزانہ استعمال ضروری ہے

سطح زمین کے نیچے ہر قسم کی مٹی اور معدنیات پائے جاتے ہیں۔ زیرزمین جس علاقہ سے بھی پانی حاصل ہوگا اس میں اس علاقہ کی زمین کے نمکیات اور معدنیات کی آمیزش ہوگی جیسے کہ گندھک، نمک، کاربونیٹ، میگنیشیم وغیرہ۔ گرم پانی کے چشمے زیرزمین درجہ حرارت کی زیادتی اور گندھک کی وجہ سے گرم ہوتے ہیں۔ اسی طرح شاہی چشمہ سرینگر (کشمیر) اور الیاسی مسجد ایبٹ آباد کے پانی میں بھاری معدنیات، سلفیٹ اور کاربونیٹ زیادہ ہیں۔ اس لیے پانی پینے کے فوراً بعد ڈکار آجاتا ہے۔ لوگ سمجھتے ہیں کہ اس نے کھانا ہضم کر دیا۔

دریاؤں، نہروں، اور ندی نالوں کا پانی گدلا ہونے کے باوجود کسی بیماری کا باعث نہیں ہوتا۔ کیونکہ بہنے کے دوران سورج کی روشنی، لہروں کی الٹ پلٹ سے آکسیجن کے اثرات، آبی جانور، پانی کی مقدار زیادہ ہونے کی وجہ سے نجاستوں کی مقدار کم ہو جاتی ہے اور بہاؤ کی تیزی جہاں کم ہو کافی چیزیں نیچے بیٹھ جاتی ہیں۔ اس مسئلہ پر ایک دلچسپ واقعہ امریکہ میں ہوا۔

ایک ریاست کے گندے نالے دریا میں گرتے تھے۔ اس سے اگلی ریاست کے لوگ وہی پانی پیتے تھے۔ ایک مرتبہ زیریں ریاست میں کوئی وبا پھوٹ پڑی انھوں نے بالائی ریاست والوں پر الزام لگایا کہ ان کی لاپروائی کی بدولت گندے پانی کی وجہ سے ہمارے یہاں وبا پھوٹی۔ اس لیے ہرجانہ دلایا جائے۔ مسئلہ سپریم کورٹ میں گیا۔ جہاں ماہرین جراثیم نے فنی آراء دیں اور فیصلہ کیا گیا کہ غلاظت اگر دریا میں ڈالی جائے تو تین میل بہنے کے بعد وہ ضرر رساں نہیں رہتی

لاہور کے متعدی امراض کے ہسپتال کے گندے پانی کو جب عام سیوریج میں ڈالنے کا مسئلہ پیدا ہوا تو یہی اندیشہ تھا کہ تپ دق اور ہیضہ کے مریضوں کی نجاستیں جب سیور میں پڑیں گی اور یہ سیور بعض اوقات آبپاشی کے لیے بھی استعمال ہوتے ہیں، خدانہ کرے کہ ہماری غلطی سے کوئی وبا پھوٹ پڑے۔ اس معاملے میں علم الجراثیم کے جید استاد پروفیسر عبدالمجید خان صاحب سے رائے لی گئی۔ انھوں نے فرمایا کہ سیور میں تھوڑی دیر رہنے کے بعد جراثیم مر جاتے ہیں۔ اس لیے گندا پانی بیشک شامل کر دیا جائے۔ اس کے برعکس دریائے گنگا میں ہردوار سے ۱۰ میل دور تک ہیضہ کے جراثیم پائے جاتے ہیں علمی طور پر یہ واقعہ حیرت کی بات ہے مگر اس کے راوی ایک ثقہ بھارتی عالم پروفیسر گھوش ہیں۔ شاید اسی لیے حکومت ہند، فرانس کے تعاون سے دریائے گنگا کو صاف کرنے پر کروڑوں روپے صرف کر رہی ہے۔ مزے کی بات یہ ہے کہ ہردوار سے اوپر لکشمن جھولا کے مقام پر دریائے گنگا کا پانی نہایت لذیذ اور محفوظ ہے۔

یہی وجوہات تھیں جن کی بنا پر اسلام نے آبِ جاری کو پاک قرار دیا۔ اس سے وضو کرنا، نہانا اور پینا جائز ہے۔ بلکہ اس کی ایک دوسری افادیت کے بارے میں حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:-

ثلاث یجلین البصر۔ النظر الی الخضرۃ والی الماء الجاری

والی الوجه الحسن۔ (ابونعیم)

(تین چیزیں نظر کو جِلا یعنی طاقت دیتی ہیں۔ سبزے کو دیکھنا۔ بہتے ہوئے پانی کو اور خوبصورت چہروں کو دیکھنا)

یہی حدیث مستدرک الحاکم نے تاریخ میں حضرت علیؓ سے اور الخرائطی نے حضرت ابو سعیدؓ سے۔ جبکہ ابوالحسن العراقی نے اسے حضرت بریدہؓ سے روایت کرتے ہوئے بصارت میں اضافہ کرنے والی چیزوں کی فہرست میں اثمد ANTIMONY کے سیاہ سُرمہ کو شامل کیا ہے۔

دریا جب جنگلوں اور کھُلے مقامات سے گزرتے ہیں تو ان کے پانی کے اوپر آکسیجن کی ایک قسم OZONE اس کے اوپر ملتی ہے جس کا رنگ نیلگوں ہوتا ہے یہ گیس پانی کو اس حد تک صاف کرتی ہے کہ آج کل بعض امریکی ریاستوں میں پانی کو کلورین جیسی بدبودار گیس سے صاف کرنے کی بجائے اس کی آمیزش سے صاف کرتے ہیں۔

پانی کی بیماریاں:۔

پینے والے پانی کے بارے میں شدید توجہ کی ضرورت ہے۔ اگر اس میں جراثیم یا غلاظت موجود ہوں تو متعدد مہلک بیماریوں کا باعث ہو سکتا ہے۔ بہت مدت ہوئی شہر لاہور کے اندرونی علاقہ کے پانی میں کسی طرح تپ محرقہ کے جراثیم داخل ہو گئے۔ چوک سرجن سنگھ سے کرڑی بازار اور دہلی دروازہ تک ہزاروں اشخاص اس میں مبتلا ہو گئے۔ راوی روڈ پر گوردت بھون کے کنوئیں میں اسہال کے جراثیم داخل ہونے سے چار سو افراد ہیضہ میں مبتلا ہو گئے۔ اگر پینے والا پانی آلودہ ہو تو ایک ہی وقت میں ہزاروں افراد بیمار ہوتے ہیں۔ اسی لیے شہروں میں پینے والے پانی کو صاف رکھنے کے ساتھ ساتھ اس میں روزانہ کلورین ملائی جاتی ہے اور روزانہ اس کا معائنہ کیا جاتا ہے تاکہ اس میں کوئی ملاوٹ اگر

شامل ہو جائے تو اسے بروقت دور کر لیا جائے۔

پانی کے ذریعہ عام طور پر جراثیمی بیماریوں میں ہیضہ، اسہال، پیچش، تپ محرقہ، یرقان، لکرے، فالج ہو سکتے ہیں۔ پانی میں غلاظت اگر فضلہ کی آمیزش سے ہو تو اس وجہ سے وہاں پیٹ کے طفیلی کیڑے، پیچش والا ایبا ہو سکتے ہیں۔ افریقی ممالک اور مصر میں بلہارزیا فیل پا اور دوسری خطرناک بیماریوں کے کیڑے بھی ملتے ہیں۔

پانی میں آیوڈین نہ ہو تو اس سے غدہ درقیہ بڑھ جاتا ہے۔ اور گلھڑ GOITRE کی بیماری لاحق ہو جاتی ہے۔ پانی میں فلورائیڈ نہ ہوں تو بچوں کے دانت کمزور پڑ جاتے ہیں اور ان میں کیڑا لگ جاتا ہے۔ امریکہ کے متعدد شہروں میں پانی فلورائیڈ کے بغیر ہوتا ہے۔ جس سے ان کے سکول کی عمر کے بچوں کے دانت خراب ہو جاتے ہیں۔ اس سے بچاؤ کے لیے وہ پانی میں فلورائیڈ علیحدہ سے شامل کرتے ہیں لیکن جن مقامات پہ یہ موجود ہو۔ پھر بھی شامل کرنا مناسب نہیں۔ جیسے کہ لاہور کے پانی میں ان کی مطلوبہ مقدار پائی جاتی ہے لیکن ہمارے یہاں بدقسمتی یہ ہے کہ امریکی مشاہدات عقل کو استعمال کیے بغیر اپنے لیے قبول کر لیے جاتے ہیں۔ اس ضمن میں چند اخباری بیان بھی جاری ہو چکے ہیں جبکہ حقیقت یہ ہے کہ ہمارے یہاں دانت باقاعدہ صفائی نہ رکھنے کی وجہ سے خراب ہوتے ہیں۔ دوسرے الفاظ میں جب ہم زندگی گزارنے میں اسلامی تعلیمات کو فراموش کریں تو دانت خراب ہوتے ہیں۔

پینے والے پانی کے تجزیہ اور اس سے خطرات کو توجہ میں رکھنے کے لیے قرآن مجید نے ایک شاندار رہبری عطا فرمائی ہے

افرأیتم الماء الذی تشربون - (واقعہ : ٦٨)

(اور بتلاؤ کہ جس پانی کو تم پیتے ہو وہ کہاں سے آیا اور وہ کیسا ہے؟)

ہمارے لیے یہ واجب ہے کہ ہم پانی کے معیار پر نظر رکھیں۔ مکمل اور قابلِ اعتماد تجزیہ

صرف اسی صورت میں ممکن ہے جب ہمارے پاس ٹیسٹ کرنے والی باقاعدہ لیبارٹری موجود ہو۔ لیکن ہر جگہ اور ہر مقام پر ایسی لیبارٹری کا میسر آنا ممکن نہیں۔ کسی گاؤں یا جنگل میں رہنے والا اگر یہ جاننا چاہے کہ وہ کس طرح فیصلہ کرے کہ جس پانی کو وہ پی رہا ہے وہ انسانی استعمال کے لیے محفوظ ہے یا نہیں۔ اس کا جواب حضرت ابی امامۃ الباہلیؓ بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

ان الماء لا ینجسہ شیٔ الا ما غلب علی ریحہ وطعمہ ولونہ ۔ (بیہقی، ابن ماجہ، ابی حاتم)

(پانی پاک ہے۔ کوئی چیز اس کو اس وقت تک خراب نہیں کرتی جب تک کہ اس کی خوشبو، ذائقہ اور رنگ کو تبدیل نہ کر دے)

حضرت جابر بن عبداللہؓ بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

اذا بلغ الماء اربعین قلۃ فانہ لا یحمل الخبث ۔ (عقیلی)

(اور جب پانی کی مقدار چالیس مشکوں سے زیادہ ہو جائے تو نجاست اس پر غلبہ نہیں پاتی)

اس ایک روایت میں چالیس مشک ذکر کیا گیا ہے ورنہ حضرت عبداللہ بن عمرؓ سے مسند احمد، ترمذی، ابن ماجہ اور دوسرے اصحاب کی روایات میں دو مشک یا اس سے زیادہ بیان کیا گیا ہے۔ دو مشک پانی ایک معمولی مقدار ہے اس لیے وہ آسانی سے گندا ہو سکتا ہے۔ ہم نے ذاتی طور پر چالیس مشک والی بات کو معقولیت کے قریب قرار دیتے ہوئے اسے ذکر کیا ہے۔ ورنہ محدثین کی اکثریت دو مشکوں پر ہی یقین رکھتی ہے۔

پانی کی مقدار اگر زیادہ ہو تو خراب نہیں ہوتی۔ اس میں علم کیمیا کا وہی اصول کارفرما ہے جس سے دریاؤں کا پانی گندا نہیں ہوتا۔ کیونکہ زیادہ مقدار میں DILUTION

کی وجہ سے غلاظت کا تناسب برائے نام رہ جاتا ہے۔ اس پر اضافہ فرماتے ہوئے انھوں نے پانی کے ذخائر، ندی نالوں اور تالابوں کے قریب رفع حاجت کرنا ممنوع فرمایا۔ جس شخص کو غسل یا طہارت کی ضرورت ہو وہ پانی کو ذخیرہ سے نکال کر علیحدہ لے اور اپنے جسم کو صاف کرے۔ یہ پانی کسی صورت میں ذخیرے میں واپس نہ جائے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پانی کے برتنوں کو ڈھانپ کر رکھنے، مشکوں کا منہ بند رکھنے، مشک کے منہ کو منہ لگا کر نہ پینے کی ہدایت فرمائی۔ وہ اپنے ذاتی استعمال کے لیے ایسا پانی پسند فرماتے تھے جو کم از کم ایک دن پڑا رہا ہو۔ اس کا کیمیاوی فائدہ یہ تھا کہ ایسا ہونے سے اس کی کثافتیں نیچے بیٹھ جاتی ہیں اور صاف پانی نتھر کر اوپر آ جاتا ہے۔ جب دریائی یا نہری پانی کی ریت نیچے بیٹھتی ہے تو اپنے ساتھ طفیلی کیڑوں کے انڈوں اور جراثیم کو بھی تہ میں لے جاتی ہے اور اس طرح اوپر کا پانی نسبتاً محفوظ ہو جاتا ہے۔

پانی کی صفائی:۔

قدرت نے پانی کو کبھی کیمیاوی طور پر خالص صورت میں مہیا نہیں کیا۔ زیر زمین پانی میں وہ تمام کیمیات موجود ہوں گی جو اس علاقہ میں پائی جاتی ہیں۔ یہی صورت حال دریاؤں اور جھیلوں میں ہے۔ ماہرین کیمیا پانی میں موجود اجزاء کو اس کے بھاری پن یا HARDNESS قرار دیتے ہیں۔ نمکیات کی موجودگی کی ایک شکل عارضی ہے۔ اور دوسری مستقل۔ پینے کے لیے ایسے پانیوں میں کوئی مضائقہ نہیں۔ البتہ صنعتی مقاصد میں کئی جگہ پانی میں پائے جانے والے نمکیات پسندیدہ نہیں ہوتے۔ جبکہ ان نمکیات کی موجودگی انسانوں کے لیے مفید ہے۔ بعض اوقات پانی میں فولاد، سکہ، ہائیڈروجن سلفائڈ کیڈمیم اور سنکھیا بھی ملتے ہیں جو صحت کے لیے مضر ہیں۔ کیونکہ ان کا وجود پانی سے نہیں۔

بلکہ پانی کی ٹینکی یا آب رسانی کی نالیوں کی وجہ سے ہوتا ہے جس پر مسلسل توجہ کی ضرورت رہتی ہے۔ پانی کو صاف کرنے کا آسان طریقہ اسے اُبالنا ہے۔ اس سے اکثر و بیشتر جراثیم مر جاتے ہیں۔

ابن القیم نے سمندری پانی کو صاف کرنے کی ایک مفید ترکیب بیان کی ہے۔ پانی کے دیگچہ کو آگ پر رکھ کر اوپر کوئی موٹا اونی کمبل یا نمدا رکھ دیا جائے۔ پانی کے بخارات اُڑ کر اونی کپڑے میں جمع ہوں گے۔ بعد میں اسے نچوڑ کر استعمال کر لیا جائے۔ بارش کا پانی دس منٹ کی بارش کے بعد پینے کے لیے محفوظ ترین پانی ہے۔ کیونکہ قدرت نے اسے عمل کشید کے ذریعہ تیار کیا ہے لیکن اُبلا ہوا یا کشید کردہ پانی مسلسل پینے سے نمکیات کی کمی لاحق ہو جائے گی۔ فیصل آباد کے شہریوں کو پہلے نہر کا پانی دیا جاتا تھا جسے ریت اور بجری کی تہوں سے گزار کر صاف کر لیا جاتا تھا۔ اب شہروں کا پانی گہرائی سے حاصل کیا جاتا ہے جس میں غلاظت کے امکانات کم ہیں۔ چھوٹی جگہوں پر کلورین کے مرکبات یا پانی صاف کرنے والی HALAZONE گولیاں ایک مفید طریقہ ہے۔ ان گولیوں کے بعد پانی میں بدبو آنے لگتی ہے۔ ایک دن بعد بُو جاتی رہتی ہے۔

دیہات اور چھوٹی جگہوں پر رہنے والوں کے لیے پانی صاف کرنے والی گولیاں یا اسے اُبال کر استعمال کرنا ہی مسئلہ کا حل ہے۔ ان سے آسان ترکیب ممکن نہیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے سمندر کے پانی کو پاک قرار دیا ہے کیونکہ وہ اپنی مقدار کی وجہ سے گندا نہیں ہو سکتا۔ بلکہ یہاں تک فرما دیا کہ اگر آپ، اس سے صاف نہ ہوئے تو پھر اس سے آگے کچھ نہیں۔

حضرت ابو ہریرہ رض روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے ایک شخص نے پوچھا کہ ہم سمندر میں سفر کرتے ہیں اور ساتھ پانی کی زیادہ مقدار نہیں ہوتی۔ کیا ہم سمندر کے پانی سے وضو کر لیا کریں؟ تو انھوں نے فرمایا:۔

ھوالطھور ماءُہ ۔ الحل میتتہٗ (ابوداؤد۔ ابن ماجہ۔ ترمذی)
(سمندر کا پانی پاک ہے ۔ اس کا مردہ (مچھلی) بھی حلال ہے)
حضرت ابوہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔
لا یبولن احدکم فی الماء الدائم ولا یغتسل فیہ من
جنابۃٍ ۔ (احمد۔ ابوداؤد)
(کوئی شخص کھڑے پانی میں پیشاب نہ کرے اور نہ ہی جنابت کے
بعد اس میں غسل کرے)
مسلم اور ابن ماجہ کی ایک روایت میں اضافہ ہے کہ کھڑے پانی میں غسل کرنے کی
ترکیب یہ ہے کہ پانی وہاں سے علیحدہ لے کر غسل کرے۔ مقصد یہ ہے کہ اس پانی کو
گندا نہ کیا جائے ۔
حضرت ابوہریرہؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔
من لم یطھرہ البحر فلا طھرہ اللہ ۔ (دارقطنی)
(جو سمندر کے پانی سے بھی پاک صاف نہ ہو سکے پھر اس کے لیے اللہ
کی صفائی کوئی نہیں)

پانی کا کیمیاوی تجزیہ :

بنیادی طور پر یہ ہائیڈروجن اور آکسیجن کا مرکب ہے ۔ یہ صفر ڈگری سنٹی گریڈ
کے درجۂ حرارت پر جم کر برف بن جاتا ہے ۔ سو ڈگری سنٹی گریڈ پر اُبلنے لگتا ہے۔ خواہ
کتنی ہی آگ دیں ، پانی کا درجہ حرارت ۱۰۰ سے تجاوز نہیں کر سکتا ۔ البتہ یہ بھاپ بن
جاتا ہے ۔ بھاپ کو اگر دباؤ میں رکھا جائے تو اس سے توانائی پیدا ہوتی ہے جو ابتدا
میں ریل کے انجن چلانے کے کام آتی رہی ہے ۔ پانی کے کھولاؤ کا یہ درجۂ حرارت

میدانی علاقوں میں جہاں ہوا کا دباؤ ۷۶۰ ملی میٹر ہوتا ہے بلندی پر جائیں تو ہوا کے دباؤ میں کمی آجاتی ہے جیسے کہ ۶۰۰۰ فٹ کی بلندی پر ہوا کا دباؤ چونکہ ۵۲۵ ملی میٹر ہوگا اس لیے پانی ۹۰ درجے پر کھولنے لگے گا۔ اگرچہ پانی جلد کھولنے لگتا ہے لیکن دباؤ میں کمی کی وجہ سے دال آسانی سے نہیں گلتی۔ اس لیے دال یا سخت گوشت کو گلانے کے لیے دباؤ میں اضافہ کے لیے پریشر ککر یا ڈھکن کو گل حکمت کرنا ضروری ہے۔ تمام چیزیں ٹھنڈک سے سکڑتی ہیں لیکن ۴ درجے پر پانی پھیلتا ہے اور اس کے بعد پھر سکڑتا ہے۔ ابلنے پر اس کا گاڑھا پن کم ہو جاتا ہے۔

کیمیاوی عوامل کے لیے پانی کی موجودگی ضروری ہے۔ تجربات سے معلوم ہوتا ہے کہ اکثر و بیشتر تجربات پانی نہ ہونے پر وقوع پذیر نہیں ہو سکتے۔ پانی کے کیمیاوی عناصر کا پتہ چلنے کے باوجود اسے مصنوعی طور پر بنانا ممکن نہیں۔ البتہ اونٹ کے جسم میں ایسا بندوبست ہے کہ وہ ضرورت کے وقت تھوڑی مقدار میں پانی بنا سکتا ہے جس کے بارے میں قرآن مجید نے ایک مفید اشارہ دیا ہے۔

افلا ینظرون الی الابل کیف خُلِقت۔ (الغاشیہ : ۱۴)

(تم اونٹ پر کیوں غور نہیں کرتے کہ اس کو کیسے بنایا گیا ہے؟)

متعدد تجربات سے معلوم ہوا ہے کہ اس کے جسم میں پانی ذخیرہ نہیں ہوتا، وہ روزانہ معمول کی مقدار پیتا ہے۔ اگر اسے پانی نہ ملے تو وہ کچھ دنوں تک اپنی ضرورت کے مطابق پانی تیار کر کے زندہ رہ سکتا ہے۔ ایسے اور بھی بہت سے کمالات اس کے جسم میں موجود ہیں جن کے بارے میں قرآن مجید نے اشارہ دیا ہے کہ غور کرو اور فائدے اٹھاؤ۔

پینے کے لیے میسر آنے والا پانی اپنے اجزاء کے لحاظ سے ہر علاقہ میں مختلف ہوتا ہے بلکہ ایک ہی شہر کے ایک محلے کا پانی دوسرے سے مختلف ہوتا ہے۔ نمونہ کے طور پر

جناب عبدالخالق عاصم نے ہمارے لیے لاہور کے ایک ٹیوب ویل کا پانی ٹیسٹ کر کے اس کے اجزاء اس طرح بیان کیے ہیں :-

۴۵۰	TOTAL DISOLVED SOLIDS
۱۱۰	HARDNESS
۲۵	CALCIUM
۲۲	MAGNESIUM
۲۳۰	CARBOHYDRATES
۳۸	SULPHATES
۲۸	CHLORIDES
۰۰	NITRATES
۰۰	NITRITES
۰۰	NITROGEN
TRACES	FLUORIDE
۰٫۲	IRON
TRACES	IODINE
PRESENT	RESIDUAL CHLORINE

پانی سے غلاظت دور کرنے کے لیے لاہور میں کلورین استعمال ہوتی ہے، چھوٹے پیمانہ پر پاکستان کونسل برائے سائنسی ترقی لاہور کے ڈاکٹر حنیف چوہدری نے ایک آسان اور سستا آلہ بنایا ہے جو جراثیم کو بھی نکال دیتا ہے۔ واٹر کولر بنانے والا ایک ادارہ اسے اپنے کولروں میں نصب کر کے پینے والوں کو محفوظ پانی مہیا کر رہا ہے اس آلہ میں چینی کا ایک فلٹر موم بتی کی شکل میں لگا ہے۔ جب پانی اس سے چھن کر آتا ہے تو وہ ہر قسم کی غلاظت اور کثافت نکال دیتا ہے۔

پانی کی اہمیت :۔

پانی انسانی زندگی کا جزوِلاینفک ہے۔ انسانی جسم میں اگرچہ پانی کافی مقدار میں موجود ہوتا ہے لیکن یہ جسم کے اندر خالص صورت میں نہیں ملتا۔ یہ نامیاتی مرکب کی صورت میں ہوتا ہے۔ جیسے کہ خون کا بیشتر حصہ پانی پر مشتمل ہے لیکن اس کے ساتھ لحمیات، خون کے خلیات اور نمک ہوتے ہیں۔ اسی طرح معدہ اور منہ کے لعاب، آنسو وغیرہ بھی پانی پر مشتمل ہیں۔ پسینہ اور دوسری خارج ہونے والی چیزوں کے ذریعہ پانی کی کثیر مقدار نکل جاتی ہے۔ ضرورت اس امر کی رہتی ہے کہ جسم میں پانی کی آمد و رفت کے درمیان ایک باقاعدہ تناسب موجود رہے۔ اگر اسہال اور قے کی قسم کی بیماریوں یا ہیضہ کی وجہ سے جسم سے پانی کی زیادہ مقدار نکل جائے تو اس کیفیت کو DEHYDRATION کہتے ہیں۔ پانی نکلنے سے خون گاڑھا ہو جاتا ہے۔ پیشاب کا اخراج کم یا بند ہو جاتا ہے جس سے زہریں جسم میں سرایت کر کے موت کا باعث بن سکتی ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایسی کیفیت میں بار بار شہد پلا کر بیماری کے سبب اور پانی کی کمی کا بیک وقت علاج فرمایا۔

جب دل کی طاقت ماند پڑ جائے یا گردوں یا جگر میں خرابی پیدا ہو کر جسم سے پانی کے اخراج اور نمکیات کا سلسلہ درہم برہم ہو جائے تو پیٹ میں پانی پڑتا ہے جسم پر سوجن آ جاتی ہے اور زندگی خطرے میں پڑ جاتی ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے جہاں جسمانی صفائی، غسل، برتنوں کی صفائی، لباس کی صفائی کے لیے پانی کو مفید قرار دیا وہاں اس کے استعمال میں کفایت کو بھی ملحوظ رکھنے کی تاکید فرمائی۔ ایک ارشادِ گرامی کے مطابق اگر وضو کرتے وقت تمہارے سامنے بھرا ہوا دریا بھی ہو تو پانی ضائع نہ کرو۔

شہروں میں لوگ ضرورت کے بغیر نلکے کھلے رکھنے کے عادی ہوجاتے ہیں جس سے ضرورت مندوں کو کم پانی میسر آسکتا ہے۔ پانی کا سارا سلسلہ ایک گول چکر کی مانند ہے۔ سمندروں، جھیلوں اور نباتات سے پانی بخارات بن کر اُڑا۔ پھر بارش کی صورت زمین پر واپس آیا اور دریا بن گیا یا زمین میں جذب ہو کر زیرِ زمین پانی کی صورت ٹیوب ویل اور پمپوں کے ذریعے باہر آگیا۔ لاہور کے مشاہدات میں دیکھا گیا ہے کہ اگر لگاتار کچھ عرصہ بارش نہ ہو تو زیرِ زمین پانی کی سطح نیچے چلی جاتی ہے۔

پانی کی اہمیت کا اندازہ اس امر سے بھی لگایا جاسکتا ہے کہ اللہ تعالیٰ نے جنت میں جن عمدہ چیزوں کے مہیا کرنے کا وعدہ فرمایا ہے ان میں سے ایک پانی بھی ہے۔

فیھا انھارٌ من ماءٍ غیرِ اٰسنٍ وانھارٌ من لبنٍ لم یتغیر طعمہ۔ (محمد: ۱۵)

(وہاں پر ایسے پانی کی نہریں ہوں گی جو کبھی خراب نہ ہوگا اور دودھ کی نہریں ہونگی جن کا ذائقہ کبھی خراب نہ ہوگا۔)

پانی کو انسانی زندگی میں جتنی اہمیت حاصل ہے۔ اس کے پیشِ نظر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اتنا ہی اہم قرار دیا۔ احادیث میں پانی کے مسائل کے بارے میں "کتاب المیاہ" اور "باب الطہارت" علیحدہ علیحدہ موجود ہیں۔ انھوں نے پانی کو مفید اور نقصان سے محفوظ رکھنے کے لیے کام کی مفید باتیں بتائی ہیں۔

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی عادت مبارکہ کا حال بیان کرتے ہیں:۔

کان یتنفّس فی الشراب ثلاثا۔ ویقول "انہ اروی، انہ اروی، وابرأ وامرأ۔ (احمد۔ مسلم)

(وہ پانی پیتے وقت تین مرتبہ سانس لیتے تھے اور فرماتے تھے کہ ایسا کرنے سے تسلی ہوجاتی ہے۔ اذیت اور بیماری سے محفوظ

رکھتا ہے اور ہضم خوب ہوتا ہے)

بخاری اور مسلم نے ابی قتادہؓ سے بھی پانی پینے میں تین سانس لینے کی روایت کی ہے

قتادہؓ حضرت انسؓ سے روایت فرماتے ہیں:۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم زجر عن الشرب قائما

قال قتادۃ: فقلنا فالاکل؟ قال: ذالک اشر واخبث

(احمد مسلم۔ ترمذی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے کھڑے ہو کر پینے سے ڈانٹا۔ قتادہؓ کہتے ہیں کہ ہم نے انسؓ سے پوچھا کہ کھڑے ہو کر کھانا کیسا ہے؟ فرمایا یہ اس سے بھی بدتر ہے)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں:۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم نہی ان یتنفس فی الاناء

او ینفخ فیہ۔ (ترمذی۔ ابوداؤد، ابن ماجہ)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پانی پینے کے دوران برتن میں سانس لینے سے منع فرمایا اور اس برتن میں پھونک مارنے سے منع فرمایا)

امریکہ میں ایک شخص نے متعدد بیماریوں کا پانی سے علاج کرنے کا طریقہ ایجاد کیا ہے جسے HYDROTHERAPY کا نام دیا گیا ہے۔ وہ پانی کو مختلف صورتوں میں پلاتا اور نہلاتا ہے۔ جرمنی میں بیماریوں کے علاج میں غسل کے کچھ طریقے مروج ہیں۔ کہتے ہیں کہ گرم پانی کے ٹب میں مریض کو مختلف طریقوں سے دیر تک بٹھائے رکھیں تو گردوں کی پتھریاں نکل جاتی ہیں یا قبض دور ہو جاتی ہے۔ اطباء قدیم نے گرم پانی کی دھار اور غسل سے بیماریوں کے علاج میں مدد لی ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بخار کا بہترین علاج پانی ڈالنا قرار دیا ہے۔ اپنی علالت

کے دوران انھوں نے جسم پر کئی مرتبہ پانی ڈلوایا۔ جنگِ اُحد میں حضور اکرمؐ کے زخموں کا علاج انھیں بار بار پانی سے دھو کر کیا گیا۔ اس طرح زخموں سے آلائش دور ہو گئی۔ اور وہ جسم کی قوتِ مدافعت کے زور پر جلد مندمل ہو گئے۔

چوٹوں اور زخموں کو اگر پانی سے اچھی طرح دھویا جائے تو زخم کبھی خراب نہیں ہوتے۔ چوٹ پر برف ملنے سے ورم نہیں آتا۔

ان کو زخموں کی وجہ سے کوئی نقاہت نہ ہوتی اور بار بار دھونے سے زخموں میں نہ کوئی سوزش ہوتی اور نہ بعد میں بخار ہوا۔

جوہری توانائی پیدا کرنے والے اداروں میں بھٹوں کو ٹھنڈا کرنے کے لیے پانی ڈالا جاتا ہے یہ پانی جب کارخانوں سے باہر آتا ہے تو اس میں تابکاری ہوتی ہے اور انسانی استعمال کے لیے نہیں رہتا کیمیادی عناصر کو تیار کرنے والے کارخانوں کا گندا پانی دریاؤں میں پھینک کر انہیں آبی حشرات کے لیے زہریلا بنا دیا جاتا ہے۔ لندن کا دریائے ٹیمز اس کی بدترین مثال تھا۔ وہ بھی اب دریائے گنگا کی طرح صاف کر دیا گیا ہے۔ اسلام نے اگرچہ چلتے پانی کو پاک قرار دیا ہے۔ لیکن اگر اس میں اس کی وسعت سے زیادہ غلاظت یا کیمیادی فضلہ ڈالا جائے تو وہ ایک طویل عرصہ کے لیے قابلِ استعمال نہیں رہتا۔

پیاز — بصل

ONIONS

ALLIUM CEPA

پیازہ کا شمار ان سبزیوں میں ہے جو دنیا کے ہر ملک میں پائی جاتی ہیں اور ہر جگہ لوگ اسے کثرت سے استعمال کرتے ہیں. گوشت کی بُو مارتے اور سالن کو گاڑھا کرتے کے لیے ہند و پاک میں اسے بڑی مقبولیت حاصل ہے. یہ ان سبزیوں میں سے ہے جن کی غذائیت جڑوں میں ہوتی ہے. جڑیں پھُول کر گول شکل اختیار کر لیتی ہیں جن کو علم نباتات میں RHIZOME کہتے ہیں. پیازہ کے پتے عام پودوں کے پتوں سے مختلف، سیدھی، بالند شاخیں سی ہوتی ہیں جو رس دار ہوتی ہیں اور ان کے آخر میں سبزی مائل سفید پھول لگتے ہیں. ان پتوں کو لوگ "ساق" کہتے ہیں. اور پنجابی میں "پھوک" کہتے ہیں. کچھ لوگ یہ ساق بھی پکا کر کھاتے ہیں. پیاز جب ہرا ہو تو ہنڈیا کے علاوہ انڈے کا آملیٹ بنانے میں اکثر لوگ کچا پیازہ اور اس کی ساق کاٹ کر ڈالتے ہیں.

پیازہ دنیا کی قدیم ترین سبزیوں میں سے ہے. تاریخی واقعات سے معلوم ہوتا ہے کہ تہذیب و تمدن کی آمد سے بہت پہلے بھارت، چین اور ایشیائے کوچک میں جنگلی اور مزروعہ پیاز ہوتا تھا جسے لوگ بڑے شوق سے کھاتے تھے.

بھارت میں سب سے زیادہ پیازہ اتر پردیش میں ہوتا ہے لیکن معیار کے لحاظ سے بمبئی اور بہار کا پیازہ مشہور ہے، لوگ بہاری پیازہ کو زیادہ پسند کرتے ہیں. کوہ ہمالیہ کی ترائی اور کشمیر میں پیازہ کی ایک اور قسم پائی جاتی ہے جس میں تیزی، اور کڑواہٹ کم ہوتی ہے اسے ALLIUM LEPTOPHYLLUM کہتے ہیں.

پیاز سفید، سرخ، سبز اور سنہری رنگوں میں ہوتا ہے۔ پاکستان میں پیاز کی عمدہ ترین قسم پنجاب اور سرحد میں ہوتی ہے۔ برسات کے بعد سندھ کا سیاہی مائل پیاز آنے لگتا ہے اور بلوچستان کا پیاز عمدگی میں سندھ سے بہتر ہوتا ہے۔ اگرچہ سال میں اس کی دو فصلیں ہوتی ہیں لیکن تاجروں کے یہاں قیمت موسم کے مطابق بدلتی رہتی ہے۔ لاہور میں اس کا پرچون بھاؤ تین روپے سے پندرہ روپے کلو تک ہوتا رہتا ہے۔

پیاز کا پودا جب پک جاتا ہے تو اس کو کالے رنگ کے بیج لگتے ہیں۔ جن کو زمین میں بو کر نئی فصل حاصل کی جاتی ہے۔ اس کی پیوندکاری بھی ہو سکتی ہے۔ یورپ میں پیاز کا پودا غالباً ترکی سے گیا اور برطانیہ کو پیاز کا تحفہ اٹلی سے میسر آیا۔ امریکہ کے قدیم باشندے ایک ایسے پیاز کی کاشت کرتے تھے جس میں تیزی کم اور مٹھاس زیادہ ہوتی تھی۔ مصریوں کا خیال ہے کہ پیاز کی گولائی دنیا کی گولائی کو ظاہر کرتی ہے۔ مختلف ملکوں کے پیاز کی شکل، رنگت اور ذائقہ مختلف ہوتا ہے۔ گرم ملکوں کا پیاز تیزی میں سرد ملکوں سے کم ہوتا ہے۔ برموڈا کا پیاز چپٹا، کم تیز اور سفید ہوتا ہے۔ سپین کا پیاز بڑا، سرخ، اس کا عرق مٹھاس کی جانب مائل، جبکہ اٹلی کا چپٹا، اور بدبو کم ہوتی ہے۔ میکسیکو، سپین اور اٹلی میں پیاز اور مرچ مصالحہ ڈال کر پنجاب کی مانند مصالحہ دار روٹی بنا کر بڑے شوق سے کھائی جاتی ہے۔ آج کل پیاز کی ایک قسم PEARL ONION پیوندکاری سے پیدا کی گئی ہے جس کا قطر ایک انچ غذائی حیثیت کم ہے لیکن یہ صرف اپنی بُو کے لیے مستعمل ہے۔

زمین سے نکالنے کے بعد پیاز کو تھوڑا سا خشک کیا جاتا ہے جس سے اس کے اوپر والا چھلکا خشک اور بھُر بھُرا ہو جاتا ہے۔ دنیا میں بھارت، چین، امریکہ، روس، اٹلی، ترکی، سپین، جاپان پیاز کو درآمد کرنے والے بڑے ممالک ہیں۔

پاکستان سے بھی پیاز برآمد ہوتا ہے مگر اس کی مقدار تھوڑی اور وہ بھی خلیجی ریاستوں تک محدود ہے۔

دنیا کے کسی بھی ملک کا کوئی باورچی خانہ پیاز کے بغیر مکمل نہیں ہوتا۔ فرق صرف اتنا ہے کہ ہر جگہ اس کا مصرف مختلف ہے۔ اکثر حالتوں میں یہ صرف خوشبو دینے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ بھنا گوشت، شوربا، سلاد اور روسٹ اس کے بغیر نہیں کھائے جاتے۔ پیاز چھیلتے وقت اس کا گندھک آمیز فرازی تیل اُڑ کر آنکھوں کو لگتا، ان میں جلن پیدا کرتا اور پانی نکالتا ہے۔ پرانے باورچی بتاتے ہیں کہ پیاز کو چھیلتے اور کاٹتے وقت اگر نلکا کھول کر اس کے نیچے رکھا جائے تو آنکھوں میں جلن نہیں ہوتی۔

اکثر و بیشتر ممالک میں پیاز کی مقبولیت اس کی معالجانہ صلاحیت کی وجہ سے رہی ہے۔ زمانۂ قدیم سے لوگ زہریلے جانوروں کے ڈنگ، پھوڑے پھنسیوں، پیٹ کی بیماریوں، ہیضہ، اسہال، جسمانی کمزوری، گلے کی خرابیوں، زکام، انفلوئنزا، کان درد، جلنے کے بعد مسوں پر پیاز استعمال کرتے آئے ہیں۔ واقعات اس امر کے شاہد ہیں کہ ان تمام امراض میں پیاز کا استعمال زیادہ طور پر ذہنی تسلی کا باعث ہوا۔ خاص طور پر کسی اہمیت کا باعث نہیں رہا۔ جیسے کہ کھانسی، زکام اور بخار کا کوئی مریض دوسری تمام دوائیں چھوڑ کر مکمل طور پر بھروسہ کر سکے۔

ہر ملک میں کچھ باتیں غلط مشہور ہوتی ہیں اور حقیقت معلوم ہونے کے باوجود لوگوں کے اعتقاد میں فرق نہیں آتا۔ جیسے کہ امرود، کھیرا یا تربوز کے ساتھ پانی پینے سے ہیضہ ہو جاتا ہے۔ حالانکہ ہیضہ ایک خاص قسم کے جراثیم سے ہوتا ہے۔ جب تک ان جراثیم سے آلودہ غذا جسم میں داخل نہ ہو، ہیضہ نہیں ہوتا۔ اسی طرح پیاز کی اکسیری ایک مفروضہ ہے۔

ارشاداتِ ربّانی:۔

واذ قلتم یا موسیٰ لن نصبر علیٰ طعامٍ واحدٍ فادع لنا ربّك يُخرج لنا ممّا تنبت الارض من بقلها و قثّائها و فومها و عدسها و بصلها۔ قال اتستبدلون الّذی هو ادنیٰ بالّذی هو خیرٌ ... (البقرہ: ۶۱)

(اور جب تم نے موسیٰؑ سے کہا کہ ہم ایک کھانے پر قناعت نہیں کر سکتے۔ تم ہمارے لیے اپنے رب کو پکارو اور کہو کہ وہ ہمارے لیے وہ چیزیں لائے جو زمین سے پیدا ہوتی ہیں جیسے کہ ترکاریاں، کھیرے لہسن، مسور کی دال اور پیاز۔ انھوں نے کہا تم ایک گھٹیا چیز کو لینے کے لیے اچھی چیزیں چھوڑ رہے ہو)

مفسرین میں سے بعض نے " فوم " کا ترجمہ گندم کیا ہے۔

کتابِ مقدّس:۔

توریت مقدس میں قرآن مجید والی صورت حال کے سلسلہ میں بنی اسرائیل کا اپنے نبی حضرت موسیٰ علیہ السلام سے جو مکالمہ درج ہے۔ ارشاد ہوا:۔

.... ہم کو وہ مچھلی یاد آتی ہے جو ہم مصر میں مفت کھاتے تھے اور ہائے وہ کھیرے اور وہ خربوزے اور وہ گندنے اور پیاز اور لہسن۔ لیکن اب تو ہماری جان خشک ہو گئی، یہاں کوئی چیز میسر نہیں اور مَن کے سوا ہم کو کچھ دکھائی نہیں دیتا۔ .... (گنتی ۱۱: ۶-۷)

توریت مقدس کے اسی باب میں مَن کی تفصیل ملتی ہے۔ مَن دھنی ہوئی رُوئی

مانند تھا جو دور سے موتی کی مانند نظر آتا تھا۔ رات کو آسمان سے مَن زمین پر گرایا جاتا۔ لوگ اسے جمع کر کے پیس لیتے۔ پھر اسے ہانڈیوں میں اُبال کر روٹیاں بناتے تھے۔ جب یہ تنگ آئے تو ان کو عذاب کے طور پر بٹیریں دی گئیں۔

اسلامی عقیدہ میں صورت حال تھوڑی سی مختلف ہے۔ بخاری، مسلم، ابن ماجہ اور دوسری کتابوں کی روایات کے مطابق مَن ایک چیز نہ تھی۔ کئی ایک سبزیاں تھیں جن میں سے ایک کھنبی بھی تھی اور گوشت کے لحاظ سے پرندوں کا گوشت سلویٰ کی صورت میں موجود تھا۔ یہ کئی قسم کی عمدہ، لذیذ اور مقوی خوراکوں کو چھوڑ کر ایک ایسی فہرست کے طلبگار تھے جس کی اکثریت علم الغذا کے اعتبار سے ہلکی، اور ان کو جو مل رہا تھا اس سے کمتر تھی۔

ارشاداتِ نبویؐ :۔

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔

مَن اکل مِن ھذہ الخضروات : البصل والثوم و الکراث والفجل، فلا یقربن مسجدنا (مسند طیالسی)

(جس کسی نے ان سبزیوں یعنی پیاز، لہسن، مولی اور گندنا میں سے کوئی چیز کھائی وہ ہماری مسجدوں میں نہ آئے)

انھی جابرؓ سے یہی ارشاد گرامی دوسری صورت میں یوں مروی ہے :۔

مَن اکل مِن ھذہ البقلۃ الثوم والبصل والکراث فلا یقربنا فی مساجدنا۔ فان الملائکۃ تأذی مما یتأذی منہ بنو آدم ... (مسلم، ترمذی، نسائی)

(جس کسی نے ان سبزیوں یعنی لہسن، پیاز، گندنا کو کھایا وہ ہماری مسجدوں میں نہ آئے۔ کیونکہ فرشتوں کو بھی اس چیز سے اذیت ہوتی ہے جس سے انسانوں کو تکلیف ہوتی ہے)

حضرت ابو سعید الخدریؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے

نھی من اکل البصل والکراث والثوم ... (طیالسی)

(پیاز، گندنا اور پیاز کھانے سے منع فرمایا)

حضرت معدان بن ابی طلحہؒ بیان کرتے ہیں کہ ایک روز حضرت عمرؓ بن خطاب جمعہ کا خطبہ دینے منبر پر کھڑے ہوئے اور اللہ تعالیٰ کی حمد وثنا کے بعد فرمایا:۔

یا ایھا الناس انکم تاکلون شجرتین لا اراھما الا خبیثتین۔ ھذہ الثوم وھذہ البصل۔ ولقد کنت اری الرجل علی عھد رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم یوجد ریحہ منہ فیوخذ بیدہ حتی یخرج بہ الی البقیع۔ فمن کان اکلھما لا بد فلیمتھما طبخاً

(ابن ماجہ)

(اے لوگو! تم ایسے دو درختوں سے کھاتے ہو جن کو میں خبیث ہونے کے علاوہ کسی اور کنیت سے نہیں جانتا۔ میری مراد اس لہسن اور پیاز سے ہے۔ اگر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے عہد میں کوئی شخص ان کو کھاتا تھا اور اس کے منہ سے ان میں سے کسی کی بدبو آتی تھی تو لوگ اس کا ہاتھ پکڑ کر قبرستان بقیع کی طرف چھوڑ آتے تھے۔ اگر تم میں سے کوئی ان کو کھانا چاہے تو وہ صرف ان کو پکا کر کھا سکتا ہے)

حضرت عمرؓ نے یہ اصول واضح کر دیا کہ ان کو کچا کھانا نامناسب اور ممنوع ہے البتہ پکا کر کھایا جا سکتا ہے۔ وہ بھی اس لیے کہ پکنے کے بعد ان کی بدبو ختم ہو جاتی ہے۔

حضرت ابن زید سے ایک دلچسپ واقعہ مذکور ہے۔

سئلت عائشۃ عن البصل ۔ فقالت ان آخر الطعام اکلہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم، کان فیہ البصل ۔ (ابوداؤد)

(میں نے عائشہؓ سے پیاز کے بارے میں پوچھا۔ انھوں نے فرمایا کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے زندگی کا آخری کھانا جو تناول فرمایا تھا اس میں پیاز بھی تھا)

اسی ضمن میں ابوداؤد ہی نے ایک روایت بیان کی ہے جس کے متن کے مطابق

انہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم امر اکلہ واکل الثوم، ان یمیتہما طبخاً ۔

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے اس (پیاز) کے اور لہسن کے کھانے کے بارے میں حکم دیا کہ اگر ان کو کھانا ہی ہو تو پکا کر کھایا جائے)

محدثین کے مشاہدات:۔

پیاز تاثیر کے لحاظ سے سخت گرم ہے اور اس میں فضول قسم کی رطوبتیں زیادہ مقدار میں پائی جاتی ہیں۔ جسم میں اگر پانی جمع ہو جاتا ہو تو اس کے لیے مفید ہے

اس کے ساتھ کسی اور چیز کی بدبو قائم نہیں رہتی اس لیے گندی ہواؤں کو دبا دیتا ہے۔ جنسی خواہشات میں اضافہ کرتا ہے۔ مقوی باہ ہے۔ بھوک لگاتا ہے۔ رنگ صاف کرتا ہے۔ بلغم کم کرتا ہے اور معدہ کو جلا دیتا ہے۔

پیاز کا پانی نکال کر اگر کانوں میں ٹپکایا جائے تو وہاں میل پیدا نہیں ہونے دیتا۔ درد کو دور کرتا ہے۔ سوزش کی وجہ سے سرخی آگئی ہو تو اسے کم کرتا ہے۔ سماعت کو بہتر کرتا ہے۔ بعض اطباء کا خیال ہے کہ اس کے لگاتار استعمال سے بہتے کان بند ہو جاتے ہیں۔ پیاز کی گٹھی میں سلائی ڈبو کر اسے بار بار آنکھوں میں لگایا جائے تو کہا جاتا ہے کہ اس سے موتیا اترنے نہیں پاتا۔ آنکھ کی سفیدی کے علاج میں پیاز کے بیج پیس کر ان میں شہد ملا کر آنکھوں میں لگایا جاتا ہے (پیاز کا پانی تیز اور محرش ہے۔ اس کو آنکھوں میں لگانا خطرناک عمل ہے۔ اس کا مشورہ نہیں دیا جا سکتا)

پیاز کے بیج جلد پر پڑنے والے رنگ دار دھبے دور کرتے ہیں۔ اگر ان کو پیس کر گنج اور اس کے ارد گرد لیپ کیا جائے تو بال اُگ جاتے ہیں۔ اس کے پانی میں نمک ملا کر پھنسیوں پر لگایا جائے تو وہ بیٹھ جاتی ہیں۔ اس کے پانی کو سر کے اطراف میں لگانے سے سردرد دور ہو جاتی ہے۔ اکثر اوقات جلاب لینے کے بعد مریض کو اسہال کے ساتھ قے بھی شروع ہو جاتی ہے۔ ایسی صورت میں اگر پیاز کو کوٹ کر رومال میں رکھ کر سونگھا جائے تو قے رک جاتی ہے اور غشی دور ہو جاتی ہے۔

پیاز کو پکا کر دینے سے یرقان، پرانی کھانسی، سینہ کی جلن، بلغم کے انجماد میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسے کھانے سے پیشاب بار بار آتا ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے اس کو کھانا اور کوٹ کر سداب کے پتوں اور نمک کے ہمراہ بواسیر پر لیپ کرتے سے مسوں کا ورم جاتا رہتا ہے۔ حضرت معاویہؓ کی ایک مشتبہ روایت کے مطابق

اسے کھانے سے تندرستی اور قوت جاتے رہتے ہیں۔ اگر اسے گوشت کے ساتھ پکایا جائے تو یہ گوشت کو جلد ہضم کرتا ہے اور اس کی مضرت کو دور کرتا ہے۔

اس کا سب سے بڑا نقصان یہ ہے کہ یہ سر میں درد پیدا کرتا ہے۔ پیٹ میں ریاح کو بناتا ہے۔ بینائی کو کم کرتا ہے۔ مسلسل کھانے سے حافظہ کمزور ہو جاتا ہے عقل کمزور پڑتی ہے۔ منہ کا ذائقہ خراب کرتا ہے۔ اگر پکا کر کھایا جائے تو نقصانات کم ہوتے ہیں۔

اطبّاءِ قدیم کے مشاہدات:۔

پیاز جسم کے سُدّے کھولتا ہے، مسام کھول کر پسینہ لاتا ہے۔ مدرالبول ہے اگر پکا کر کھایا جائے تو نہ صرف یہ کہ ہاضمہ کی اصلاح کرتا ہے بلکہ گوشت کو بھی ہضم کرتا ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ سرکہ میں اس کا اچار بنا کر کھانا یرقان اور تلی کے درد میں مفید ہے۔ اس کو سونگھنا، کھانا بلکہ پاس رکھنا بھی وبائی ایام میں فائدہ کرتا ہے۔ صفراوی متلی کو روکتا ہے۔ آنکھ کی سوزش، سفیدی اور موتیا بند کی ابتداء میں پیاز کے عرق میں شہد ملا کر لگانے سے اکثر امراض دور ہو جاتے ہیں۔ پھنسی یا گوہانجی بن رہی ہو تو ٹھیک ہو جاتی ہے۔ اس کو کوٹ کر ۴ سے ۱/۲ ۷ تولہ مقدار میں دینے سے بچھو کے زہر کا اثر زائل ہو جاتا ہے۔ ویسے اسے مقامی طور پر لگانا بھی مفید رہتا ہے۔

سفید پیاز کی نسبت سرخ کے طبی فوائد زیادہ ہیں۔ اس کے عرق کو دو گُنے شہد میں ملا کر پکا کر قوام بنائیں۔ اس قوام کے ۹ ماشہ روزانہ کھانے سے جنسی کمزوری رفع ہو جاتی ہے۔ پیاز معدہ میں غلاظت پیدا کر سکتا ہے جس کی اصلاح سرکہ اور نمک سے کی جاتی ہے ورنہ خالی پیاز کھانے سے سر درد اور عقل میں فتور

پیدا ہوسکتے ہیں۔

گوشت کو پیاز کے ساتھ پکانے سے اس کی بدبو جاتی رہتی ہے لیکن پیاز کی مقدار زیادہ نہ ہو، ورنہ یہ بلغم بڑھاتا ہے۔ رازی کہتا ہے کہ اس کو ریت یا گرم راکھ میں بھُبھلا کر دینے سے تیزی کم ہوجاتی ہے۔ اور اس صورت میں یہ سینہ کے امراض میں کھلایا جائے۔ اس کو تھوڑا تھوڑا دینے سے بدن میں گرمی آجاتی ہے کھٹی ڈکاریں بند ہوجاتی ہیں۔ خالص پیاز متلی لاتا ہے۔ مقدار اگر زیادہ ہو تو قے بھی آسکتی ہے لیکن سرکہ اور نمک ڈال کر دینے سے بھوک بڑھتی ہے۔ اس کے آدھ پاؤ رس میں پانچ تولہ کھانڈ ملا کر پکا کر بار بار کھلاتے سے خونی بواسیر رفع ہوجاتی ہے۔

ویدوں کے یہاں پیاز کو دودھ میں خوب ابالنے کے بعد گائے کے گھی میں تلتے ہیں۔ پھر اس میں شہد ملا کر جسمانی کمزوری کے لیے دیا جاتا ہے۔ ہضم ہونے میں بھاری، کچھ گرم اور لطافت بڑھاتا ہے۔ زہریلے کیڑوں کے کاٹے کے لیے اس کا لگانا مفید، کھجلی اور خارش کے لیے اکسیر، اور اس کو کان میں ڈالنے سے درد فوراً جاتا رہتا ہے۔ اس کو جوش دے کر پلانے سے بلغم رفع ہوجاتی ہے جبکہ سرکہ میں ملا کر بار بار چٹانے سے گلے کی سوزش جاتی رہتی ہے۔ اس کو رائی کے تیل میں ملا کر جوڑوں پر مالش کرنے سے گنٹھیا جاتا رہتا ہے۔ اس کے کھانے سے مسوڑھے خراب نہیں ہوتے۔

پیاز کے بارے میں کچھ عجیب باتیں بھی اطباء قدیم کے یہاں ملتی ہیں۔ مثلاً وبا کے دنوں میں اپنے پاس پیاز رکھنا چاہیئے تاکہ وبا سے محفوظ رہیں۔ بلکہ اسے دروازہ پر لٹکا دیں تو سارا گھر محفوظ رہے۔ گنج پر لگائیں تو بال اُگ آئیں۔ کتا کاٹے کے زخم پر پیاز کا عرق لگایا جائے اور پیاز کا عرق پلایا جائے۔ اگر پیاز با قاعدہ کھا،

جائے تو دانتوں کی جڑوں میں سڑاند پیدا نہیں ہوتی۔ یہ تمام باتیں روزمرہ کے مشاہدات سے بھی غلط ثابت ہوئی ہیں۔ پیاز چھیل کر، کاٹ کر بجلی کے بلب کے ساتھ لٹکا دیا جائے تو موسم برسات میں پتنگے نہیں آتے کیونکہ وہ اس کی تیز بدبو سے بھاگتے ہیں۔

ویدک طب میں پیاز کا جوشاندہ بڑا مقبول ہے ان کے خیال میں اسے پینے سے پیشاب کی جلن جاتی رہتی ہے۔ اس ایک معقول بات کے بعد ان کے نسخے عجیب شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ مثلاً پیاز کو چھوٹے بچے کے پیشاب میں کھرل کر کے تیل میں تلیں۔ یہ مرہم پکنے سے پہلے پھوڑے پر باندھیں تو پھوڑا نہیں پکتا۔ پیاز کو کسی برتن میں بند کر کے اسے گل حکمت کر کے جہاں گائے بھینسیں بندھتی ہوں، اس اصطبل میں چار ماہ تک دفن کریں۔ پھر اس میں سے دو تولہ پیاز روزانہ کھائیں کمزوری دور کرے گا۔ پیاز میں آدھ رتی افیون ملا کر کھلانے سے پرانی پیچش کے دست بند ہو جاتے ہیں۔

پیاز کا تازہ رس بدن پر ملنے سے لُو کا اثر (سن سٹروک) ٹھیک ہو جاتا ہے۔ بچوں کے گلے میں پیاز چھیل کر اس کا ہار بنا کر پہنانے سے ان کو موسم گرما میں لُو نہیں لگتی۔

اس میں کوئی شک نہیں کہ قدرت نے کوئی چیز بیکار پیدا نہیں کی مگر ایسی بھی کوئی صورت نہیں کہ صرف پیاز ہی دنیا بھر کے مسائل کا حل نکل آئے۔ پیاز کی بدبو ناگوار اور اس کے بخارات آنکھوں میں جلن پیدا کرتے ہیں۔ کسی بچے کے گلے میں اس کا ہار پہنانا اور پھر اسے پہنے رہنا ناممکن ہے۔ لُو سے بچنے کے لیے جسم پر پیاز کی مالش ایک غیر معقول ترکیب ہے۔ جبکہ ایسے مریض کے جسم پر ٹھنڈا پانی ڈالنا آسان اور زیادہ مفید ہے۔ سن سٹروک کے مریض کی شدید تکلیف کے موقع پر پیاز منگوا کر اس کا ہار بنانے کی مصیبت مول لینا، بگلے کے سر پر موم رکھنے والی حکایت سے کم نہیں۔

لوگوں نے حضرت معاویہؓ اور بو علی سینا سے نقل کیا ہے کہ یہ رنگ کو نکھارتا اور نئے شہروں کے پانی کی مضرت کو دور کرتا ہے۔ یہ تمام فوائد افواہوں پر مشتمل ہیں اکثر کی تصدیق نہیں ہو سکی۔

کیمیاوی ساخت:۔

پیاز میں گندھک کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔ اس کے باہر کے خشک چھلکوں میں گندھک کے نامیاتی مرکبات سلفائیڈ کی شکل میں ہوتے ہیں جبکہ اس سے نکلنے والے فرازی تیل میں گندھک ALLYL PRORYLDISULPHIDE کی شکل میں ملتی ہے۔ اس کے علاوہ بیرونی چھلکوں میں زرد رنگ کا مادہ QUERCETIN پایا جاتا ہے۔

ایک تازہ سرخ رنگ کے پیاز میں ۸۵،۶۰ فیصدی نمی ہوتی ہے۔ جبکہ اسے مکمل طور پر سکھا لیا جائے تو اس میں ۱۱،۶۲ فیصدی البیومن کے مرکبات ہوتے ہیں اس میں مٹھاس یعنی شکر کے علاوہ نشاستہ کافی مقدار میں پایا جاتا ہے۔

اس میں فرازی تیل ۰.۰۵ فیصدی ہوتا ہے اس کے ساتھ CATECHOL اور PROPYL DISULPHIDE ملتے ہیں۔

اس میں مٹھاس اور نشاستہ کی کثرت اسے ذیابیطس کے مریضوں کے لیے مضر بنا دیتی ہے۔

جدید مشاہدات:۔

کرنل چوپڑا نے پیاز کے اثرات کا ملاحظہ کرتے ہوئے قرار دیا ہے کہ یہ مخرج بلغم ہے۔ حیض لاتا ہے۔ محرک اور مقوی باہ ہے۔ دل کے لیے محرک ہے نبض کو مضبوط کرتا ہے۔ بلڈ پریشر بڑھاتا اور دل کو جانے والی خون کی نالیوں میں خون کی

مقدار بڑھاتا ہے۔ غیر ارادی عضلات کو حرکت دینے کی وجہ سے انتڑیوں اور رحم میں حرکات پیدا کرتا ہے۔ پتّہ سے نکلنے والے صفرا کی مقدار میں اضافہ کرتا ہے اور خُون میں شکر کی مقدار کم کرتا ہے۔ ان کا یہ بیان پیاز کی اپنی ساخت کے برعکس ہے۔ کیونکہ اس میں نشاستہ اور شکر کافی مقدار میں ہوتے ہیں۔ اس لیے پیاز میں خُون کی شکر کو کم کرنے والی استعداد کا ہونا ایک مشتبہ حقیقت ہے۔ اگر اس کو درست مان لیا جائے تو پھر یہ یقین کرنا پڑے گا کہ پیاز کی ساخت میں ایسے عناصر موجود ہیں جو خون میں شکر کی مقدار کم کر سکتے ہیں۔ جبکہ اس قسم کا کوئی مشاہدہ کسی اور ذریعہ سے ابھی تک میسر نہیں آیا۔ بلکہ ایک مشہور بات ہے کہ جتنی بھی سبزیاں زمین کے نیچے پائی جاتی ہیں۔ وہ سب کی سب شکر کے مریضوں کے لیے نقصان دہ ہوتی ہیں۔

پیاز کا عرق، جانوروں کے ڈنگ اور بچھو کاٹے پر لگانے سے آرام آجاتا ہے مذکارنی کی تحقیقات کے مطابق پیاز میں موجود تیل بنیادی طور پر اعصاب اور عضلات کے لیے محرک ہے۔ اس کو لگانے سے ٹھنڈک پیدا ہوتی ہے۔ پھر وہاں پر دورانِ خون میں اضافہ کرتا ہے۔ اسے بھُون کر لگائیں یا کھائیں تو دونوں صورتوں میں سکون آور ہے۔ بھُنا ہوا پیاز پھوڑے پھنسیوں پر لگاتے سے وہ جلد پک جاتے ہیں۔ اگر وہ ابتدائی مرحلہ میں ہوں تو بیٹھ جاتے ہیں۔ چوٹوں پر پیاز لگانے سے ان کی ٹیس کم ہونے لگتی ہے۔

پیاز کی بدبُو اس کی سب سے بڑی خرابی ہے لیکن پیٹ میں جا کر انتڑیوں کے جراثیم مار دیتا ہے لیکن پکے ہوئے پیاز میں یہ فائدہ نہیں۔ اس لیے لیموں کے عرق کالی مرچ اور نمک کے ساتھ کھانا زیادہ مفید رہتا ہے۔ کمزوری کے لیے پیاز کا عرق ادرک اور شہد ملا کر دیتے ہیں۔ دل اور گردوں کی بیماریوں میں جب سارے جسم میں سوجن آجاتی ہے تو اس کیفیت میں کچا پیاز یا اس کا پانی دینا زیادہ مفید ہے۔ کیونکہ

یہ مدرالبول بھی ہے (مشکل یہ ہے کہ اسے دیتے کے اکثر نسخوں میں پیاز کے ساتھ نمک شامل کیا جاتا ہے۔ جب جسم میں کسی وجہ سے پانی جمع ہو جائے یا پیٹ میں استسقاء ہو تو ایسے میں نمک دینے سے ورم میں اضافہ ہوگا)

اختناق الرحم (ہسٹریا) اور مرگی کے مریضوں کو ہوش میں لانے کے لیے تیز چیزیں مثلاً امونیا وغیرہ سُنگھانے کا رواج رہا ہے۔ طب یونانی میں اس غرض کے لیے لخلخہ سُنگھایا جاتا رہا ہے۔ بھارتی ماہرین کی رائے میں پیاز کو کوٹ کر سونگھانا زیادہ مفید ہے۔ سونگھنے سے سر درد جاتا رہتا ہے اور زکام کی شدت کم ہو جاتی ہے۔ نکسیر کو بند کرنے میں پیاز کے پانی کی نسوار لینا مفید ہوتا ہے۔ جلتے ہوئے ہاتھ پیر دل پر پیاز کا پانی لگایا جاتا ہے۔

بینائی کو بڑھانے کے لیے پیاز کو آنکھوں میں سلائی کے ساتھ لگایا جاتا ہے۔ اس کو کان میں ٹپکانے سے کان درد جاتا رہتا ہے۔ جلدی امراض کے علاوہ کڑوے تیل کے ساتھ پیاز کا پانی ملا کر جوڑوں کے درد میں مالش کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس غرض کے لیے ہمارے اپنے مشاہدات کے مطابق زیتون کے تیل میں ادرک کی مالش ہر لحاظ سے بہتر اور مفید ہے۔ اس کو سرکہ میں ملا کر گلے کی خرابی میں دیتے ہیں۔ پیاز کو سرکہ میں پکا کر یرقان، تلی بڑھنے اور ملیریا بخار میں نہایت اچھے اثرات کے ساتھ دیا جاتا ہے۔ بعض ماہرین کا خیال ہے کہ سرکہ میں سیاہ مرچ کا شامل کرنا فوائد میں اضافہ کرتا ہے۔ پیاز کو گائے کے گھی میں بھون کر اس میں زیرہ سیاہ اور کھانڈ ملا کر دینے سے بواسیر کی شدت میں کمی آجاتی ہے۔ پیاز کے ساتھ جائفل، شہد، اور انڈا ملا کر دینے سے بچوں میں بڑھنے کی رفتار میں بہتری آجاتی ہے۔

حکیم سید صفی الدین علی نے اسے محلّل، محرک، مدرالبول، منفث، دافع تعفن قرار دے کر ہر قسم کی سوجن میں مفید کہا ہے۔ اندرونی طور پر امراضِ قلب، پیشاب کی

رکاوٹ، حیض کی کمی، پرانی کھانسی، ہیضہ اور ضعفِ باہ میں استعمال کرتے ہیں۔
انھوں نے پیاز کے استعمال کے جو طریقے بیان کیے ہیں، ان کے مطابق:۔
۱۔ تحلیلِ اورام کے لیے پیاز کو بھوبل میں رکھ کر گرم گرم ورم والی جگہ پر باندھ دیں۔ ان کی یہ ترکیب پھوڑوں کو پکانے کا پرانا طریقہ ہے۔ اب طب اور علم جراثیم بہت آگے جا چکے ہیں۔ پھوڑوں کو پکا کر ان میں پیپ جمع کرنا، پھر ان کو پھوڑنا ایک اذیت ناک عمل ہے۔ جدید ادویہ اور طبِ نبوی کی بیشتر ادویہ سے پھوڑا پکنے سے پہلے ختم کیا جا سکتا ہے۔ کہتے ہیں کہ۔
۲۔ پیاز کو کاٹ کر بے ہوشی میں سونگھائیں۔
۳۔ پیشاب اور حیض کی رکاوٹ دور کرنے کے لیے پیاز کو پانی میں ابال کر پلائیں۔
۴۔ پیاز کے عرق میں شہد ملا کر دینے سے پرانی کھانسی دور ہو جاتی ہے۔
۵۔ ہیضہ میں آبِ پیاز اور چونے کا پانی ملا کر پلائیں۔
۶۔ ضعفِ باہ میں آبِ پیاز، شہد اور گھی کو ہم وزن ملا کر پکائیں۔ جب گاڑھا ہو جائے تو مریض کو چٹائیں۔

مقامی استعمال کے لیے ان کے نسخے حسبِ ذیل ہیں۔
۱۔ پیاز کے بیج پیس کر شہد ملا کر گنج پر لیپ کریں۔
۲۔ بیجوں کو سرکہ میں پیس کر داد پر لگائیں۔
۳۔ پیاز کے بیج پیس کر نصف چھوٹا چمچہ ہم وزن شہد میں ملا کر ضعفِ باہ کے لیے صبح شام دیں۔

ہندوستان میں کھانا پکانے کے دوران پیاز کثرت سے استعمال ہوتا ہے۔ اکثر گھروں میں پیاز پر لیموں نچوڑ کر یا خالص پیاز روٹی کے ساتھ کچا

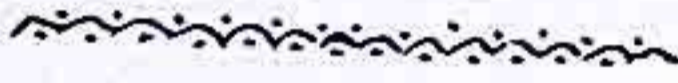
کھایا جاتا ہے۔ مزدور اور کسان دوپہر کے کھانے کے لیے پیاز کوٹ کر اس پر نمک مرچ ڈال کر روٹی کے ساتھ سالن کی جگہ کثرت سے کھاتے ہیں، گوشت پکاتے میں پیاز کا استعمال ایک لازمی سی چیز بن گئی ہے۔ مگر اس کے باوجود لوگوں کا پیٹ خراب ہوتا ہے۔ ان کو اسہال آتے ہیں اور خون کی نالیوں کی وہ تمام بیماریاں ہوتی ہیں جن کے لیے پیاز کو اطباء نے اکسیر قرار دیا ہے۔۔ سرکاری طور پر کہا جاتا ہے کہ ہیضہ کے دنوں میں کچا پیاز کھایا جائے جس سے ہیضہ نہیں ہوگا۔ مگر ہیضہ اسی شدومد سے ہوتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پیاز کو ناپسند کیا ہے۔ جس چیز کو وہ ناپسند کرتے تھے، کبھی مفید نہیں ہو سکتی۔ اس لیے بیماریوں کے علاج میں پیاز کے استعمال سے پہلے بھی لوگ ناکام رہے اور اب بھی ایسا ہی ہوگا۔

ہومیوپیتھک طریقۂ علاج:۔

اس طریقہ علاج میں پیاز کو مختلف طاقتوں میں ALLIUM CEPA کے نباتاتی نام کے ساتھ دیا جاتا ہے۔ اس کی علامات کا اہم ترین اصول یہ ہے کہ مریض کی جتنی بھی شکایات ہوتی ہیں ان میں بند کمرے، گرم ہوا، گرمی، یا بند ماحول میں اضافہ ہوتا ہے۔ اگر یہ مریض کمرے سے باہر نکل جائے یا کھلی ہوا میں بیٹھا ہو تو اس کی شکایات کی شدت میں کسی علاج کے بغیر فوراً کمی آجاتی ہے۔

گلا بیٹھ جانے سے آواز کھردری، گلے سے بدبودار رطوبت کا اخراج۔ بدبودار نزلہ، ناک میں جلن، اور ایسا معلوم ہوتا ہے کہ اس کے شروع میں کوئی چیز رکاوٹ کا باعث بنی ہوئی ہے۔ آنکھیں سرخ اور ان سے پانی نکلتا ہے۔ جلن ہوتی ہے۔ کان میں درد اور بار بار چھینکیں جن سے کان درد میں اضافہ

ہوتا ہے۔ بھوک کم ہو جاتی ہے۔ ہر وقت تھوڑی تھوڑی متلی محسوس ہوتی ہے
پیٹ سے بدبودار ہوا خارج ہوتی رہتی ہے۔ اکثر دست لگ جاتے ہیں، مثانہ
کمزور پڑ جاتا ہے جس کی وجہ سے پیشاب کو معمولی عرصہ کے لیے روکنا بھی ممکن
نہیں ہوتا۔ اس لیے بار بار پیشاب کی حاجت ہوتی ہے اور یہ ضروری نہیں
کہ اس کی مقدار بھی زیادہ ہو۔ پیشاب کو اگر شیشے کے گلاس میں رکھیں تو اس
کی تہ میں چاک کی مانند سفید سفوف بیٹھا ہوا نظر آتا ہے۔

پیلو ـــــ اراک

TOOTHBRUSH TREE

SALVADORA PERSICA

پیلو بنیادی طور پر ایک صحرائی درخت ہے۔ جو صحراؤں کے علاوہ خلیج عرب کے گرم ساحلوں اور ایران میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ بازار میں بکنے والی سفید مسواکیں اس کی شاخوں اور جڑوں سے بنتی ہیں۔ پنجاب، سندھ، بلوچستان، سرحد بیکانیر، راجپوتانہ، لنکا۔ وسطی افریقہ، حبشہ، مصر، نائیجیریا، سینی گال، سوڈان، تنزانیہ اور عرب میں عام ہوتا ہے۔ سعودی عرب کے بحیرہ قلزم کے ساحل سے لے کر یمن، نجران اور نجد تک ملتا ہے۔ یہ درخت اپنے بیر جیسے پھل اور پھیلی ہوئی سایہ دار درختوں سے پہچانا جاتا ہے۔ جنگلوں میں یہ خودرو ہوتا ہے۔ اونٹ اور بکریاں اس کے پتوں کو شوق سے کھاتے ہیں۔ جبکہ ان کو چرانے والے اس کے پھل سے رغبت رکھتے ہیں۔ اطباء قدیم نے پیلو کو صحرائی علاقوں کی خودرو اور پہاڑی قسموں میں شمار کیا ہے۔ جبکہ علم نباتات میں اس کی دو قسمیں پائی گئی ہیں۔ جن میں سے ایک SALVADORA PERSICA اور دوسری SALVADORIA OLEIDA ہے۔ اول الذکر کا درخت کیکر سے ذرا چھوٹا، مضبوط تنا، میلی سی چھال، رس بھرے پتے، زردی مائل سبز پھول دیتا ہے۔ جبکہ دوسری قسم کی شاخیں اگرچہ کافی ہوتی ہیں لیکن وہ جھک کر چھتری کی شکل اختیار نہیں کرتیں۔ اس کی چھال سفید، ہلکے سبز رنگ کے پتے، سبزی مائل سفید پھول دیتا ہے۔ اس کی لکڑی سرخ اور سخت ہوتی ہے جس کو دیمک نہیں لگتی۔ وزن میں بھاری ہوتی ہے۔ اس لیے زمانۂ قدیم میں کئی بادشاہوں کے تابوت

اس لکڑی سے بنائے گئے۔ دیمک پہلی قسم کی لکڑی کو بھی نہیں لگتی۔ بلکہ اس سے اگر کوئی چیز بنائی جائے تو اس پر پالش کی چمک خوب آتی ہے۔ اسی خاصیت کی بنا پر فراعین مصر میں سے کئی ایک کے تابوت اسی سے بنائے گئے۔

ایڈورڈ لین نے ابوزیاد اور دوسرے علماء کے حوالہ سے اراک کے درخت کی شاخوں اور جڑوں سے مسواک کرنا مفید ترین قرار دیا ہے۔ اس نے اپنی لغت میں اراک سے مراد وہ جگہ لی ہے جہاں پر اراک کے درخت پائے جاتے ہوں۔ اس کی تحقیقات کے مطابق وہ اونٹ جو اس درخت پر پلتے ہیں ان کے دودھ میں مختلف بیماریوں سے شفا کا عنصر زیادہ ہوتا ہے۔ بلکہ پیلو کھانے والی بکریوں اور اونٹنیوں کے دودھ میں اس کا ذائقہ اور خوشبو پائی جاتی ہے۔ اسی سلسلہ میں طارق بن شہابؓ سے ایک دلچسپ روایت ملتی ہے۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

علیکم بالبان الابل فانها ترم من کل الشجر دهو شفاء من کل داء (ابن عساکر)

(تمھارے لیے اونٹنی کا دودھ موجود ہے۔ یہ ہر قسم کے درختوں پر چرتی ہے اس لیے یہ ہر بیماری سے شفاء ہے)

مسند احمد بن حنبل میں اسی قسم کا ایک ارشاد انھی طارق بن شہابؓ کی وساطت سے گائے کے دودھ کے بارے میں اسی بنیاد پر میسر ہے کہ وہ ہر قسم کے درختوں سے چرتی ہے۔ جبکہ مستدرک الحاکم میں عبداللہ بن مسعودؓ سے روایت ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

ان اللہ تعالیٰ لم ینزل داء الا انزل له الشفاء الا الهرم فعلیکم بالبان البقر فانها ترم من کل الشجر (مستدرک الحاکم)

(اللہ تعالیٰ نے ایسی کوئی بیماری نہیں اتاری جس کے علاج بھی نازل نہ

کیا گیا ہو، سوائے موت کے۔ تمہارے پینے کا ئے کا دودھ موجود ہے
کیونکہ یہ ہر قسم کے درختوں سے چرتی ہے)

پیلو کے پھل کو اکثر لوگ پیلو ہی کہتے ہیں۔ اسی عرفیت میں ملتانی زبان کی ایک مشہور کافی کے اشعار میں اس موسم کا تذکرہ کیا گیا ہے جب پیلو پک جائیں۔ عربی میں اسکے پھل کو کباث کہتے ہیں۔ جنوبی ہند اور مالابار کے علاقوں میں اس کی کچی ٹہنیوں اور ہرے پتوں کو پکا کر روٹی کے ساتھ سالن کی مانند کھایا جاتا ہے۔

ہندوستان کے شہنشاہ جہانگیر نے اپنی ایک بیماری کے علاج کے سلسلہ میں اونٹنی کا دودھ استعمال کیا۔ اسے ڈر تھا کہ دودھ بادی نہ ہو۔ اس غرض کے لیے اس اونٹنی کو سونف، زیرہ، اجوائن، بادام اور چہار مغز کھلائے گئے۔ اس کا دودھ اتنا شیریں تھا کہ اس میں شکر ملانے کی ضرورت نہ رہی۔ چند دن دودھ پینے سے وہ شفایاب ہو گیا۔ سعودی عرب کے مرحوم شاہ عبدالعزیز کی توانائی کا راز اونٹنی کے دودھ میں تھا۔ ان کی اونٹنیاں صحرائی جھاڑیوں کے علاوہ پیلو کثرت سے کھاتی تھیں۔

ارشاداتِ ربّانی:۔

قرآن مجید میں لفظ ارائک تین مختلف مقامات پر استعمال ہوا۔ مثلاً:۔

ان اصحٰب الجنۃ الیوم فی شغل فاکھون۔ ھم وازواجھم فی ظلٰلٍ علی الارائک متکئون (یٰس: ۵۵، ۵۶)

(جنت میں رہنے والے پھل کھا رہے ہوں گے اور اپنی بیویوں کے ساتھ گھنے سایوں میں تختوں پر ٹیک لگا کر بسوط ہوں گے)

ان الابرار لفی نعیم۔ علی الارائک ینظرون ہ
(المطففین: ۲۲، ۲۳)

(اچھے اعمال کرنے والے راحت و آرام میں ہوں گے۔ وہ اپنے پلنگوں پر بیٹھے (مناظرِ جنت کا) نظارہ کر رہے ہوں گے)

فالیوم الذین اٰمنوا من الکفار یضحکون۔ علی الارائک ینظرون (المطففین: ۳۴، ۳۵)

(آج کے دن صورت حال یہ ہوگی کہ مومن کافروں کی حالت زار پر ہنس رہے ہوں گے اور وہ اپنے پلنگوں سے ان کی خستہ حالی دیکھ رہے ہوں گے۔)

یہ تمام آیات جنت میں جانے والوں کے انعامات کے بارے میں ہیں۔ ان کی مسند کو ارائک کہا گیا ہے۔ مفسرین کرام نے لغت کے مطابق ارائک کو لفظ اریکہ سے ماخوذ کیا ہے۔ جس کے معنی ٹیک لگانے والی چارپائی ہے۔ بلکہ عہدِ حاضر کا صوفہ زیادہ درست ہوگا۔ وہ جنت میں صوفوں پر اپنی بیویوں کے ساتھ پھل کھانے، سایہ میں تکیے لگائے آرام کرتے ہوئے، نافرمانوں کے انجام پر ہنسی اڑا رہے ہوں گے۔

"اراک" پیلو کے درخت کو بھی کہتے ہیں۔ ولیم لین کی عربی انگریزی لغت کے مطابق "ارائک" اس قطعہ زمین کو کہتے ہیں جہاں پر پیلو کے درخت پائے جاتے ہیں۔

جامع البیان، ابن کثیر اور لغت کی دوسری جدید کتابوں اور المنجد نے ارائک کو پیلو سے مشتق قرار دینے کی بجائے اسے اریکہ سے متعلق قرار دے کر صوفہ بیان کیا ہے علامہ وحید الزمان اور دوسرے مفسرین نے ترجمہ میں تختے بیان کیے ہیں۔ اس کے معنی صوفہ تو ہیں ہی لیکن جب درختوں کے سایہ کا ذکر آیا ہے تو اراک کی مناسبت سے یہ بھی کہا جا سکتا ہے کہ وہ اراک کی چھاؤں میں تکیے لگائے چین سے ہوں گے۔

ارشاداتِ نبویؐ :-

حضرت ابی خیرۃ الصباحیؓ روایت فرماتے ہیں :-

اعطانی النبی صلی اللہ علیہ وسلم اراکا فقال استاکوا بھذا۔ (ابن سعد)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے مجھے پیلو کی شاخ مرحمت فرمائی اور فرمایا کہ اس سے مسواک کیا کرو)

حضرت ابی زید الغافقی رضؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :-

الاسوکۃ ثلاثۃ۔ فان لم یکن اراک نعنم او بطم (ابو نعیم)

(مسواک تین ہی قسم کی درست ہے۔ اگر پیلو میسر نہ ہو تو عنم یا صنوبر) عنم کو محدثین نے ایک ایسی بیل قرار دیا ہے جس کے ساتھ نرم اور ملائم شاخیں لگتی ہیں۔ الیاس انطون نے اپنی لغت، میں اس بیل کا جو خاکہ بنایا ہے اس میں یہ انگور کی بیل سے مشابہت رکھتی ہے۔ فیروز اللغات میں اسے ایک ایسی بیل قرار دیا گیا ہے جس کے ساتھ سرخ رنگ کے پھل لگتے ہیں۔ اسے پھل والی بیل قرار دینا درست نہیں۔ کیونکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے خلال اور مسواک کے لیے ہمیشہ تلخ لکڑی تجویز فرمائی ہے۔ ایسی روایات کثرت سے ملتی ہیں جن میں پھل دار درختوں کی لکڑی سے خلال کرنے سے خصوصی طور پر منع کیا گیا۔ لغت کی کتابوں اور عمومی اصول کو سامنے رکھ کر عنم گلو کی قسم معلوم ہوتی ہے۔ کیونکہ اس کی شاخیں نرم تلخ اور مسوڑھوں کو تحریک دینے اور منہ سے بدبو دور کرنے کی صلاحیت رکھتی ہیں۔

بطم کو زبان دانوں نے صنوبر بتایا ہے اسے ہمارے یہاں عرفِ عام میں چیل کا درخت کہتے ہیں جس کے ساتھ چلغوزے لگتے ہیں۔

اگرچہ پیلو کا ذکر احادیث میں متعدد مقامات پر مختلف صورتوں میں آیا ہے۔ لیکن اجتماعی ضرورت کے لیے تمام ساتھیوں کے لیے پیلو کی مسواکیں مہیا کرنے کا ایک دلچسپ واقعہ حضرت عبداللہ بن مسعودؓ آپ بیتی کے طور پر بیان فرماتے ہیں:-

انہ یجتنی سواکا من الاراک وکان دقیق السا قین فجعلت الریح تکفئوہ فضحک القوم منہ۔ فقال رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم مما تضحکون؟ قال یا نبی اللہ! من دقۃ ساقیہ۔ فقال والذی نفسی بیدہ لھما اثقل فی المیزان من احد۔۔۔۔۔ (مسند احمد)

(وہ مسواک اتارنے کے لیے پیلو کے درخت پر چڑھے۔ ان کی پنڈلیاں بڑی کمزور اور دُبلی تھیں۔ جب ہوا کا جھونکا آیا اور وہ ننگی ہوگئیں تو سارے ساتھی ہنسنے لگے۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بھی موجود تھے۔ انھوں نے پوچھا کہ تم لوگ کس بات پر ہنس رہے ہو؟ انھوں نے کہا کہ اے اللہ کے نبیؐ! ہم ان کی دبلی ٹانگوں پر ہنس رہے ہیں۔ حضورؐ نے فرمایا۔ قسم ہے اس ذات کی جس کے قبضہ میں میری جان ہے۔ روزِ حشر یہ ترازو میں کسی سے بھی وزنی ہوں گی)

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت فرماتے ہیں:-

کنا مع رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بمر الظھران نجنی الکباث فقال علیکم بالاسود منہ، فانہ اطیب، فقیل

اکنت ترعی الغنم؟ قال نعم۔ وھل من نبی الا رعاھا

(بخاری و مسلم)

(ہم رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی ہمراہی میں مرالظہران میں تھے، کہ پیلو کے درختوں کا پھل (کباث) چننے کو نکلے، انھوں نے ہدایت فرمائی کہ دیکھ کر کالے کالے چُن کر لائیں کیونکہ وہ عمدہ ہوتے ہیں۔ ہم نے پوچھا کیا آپ کبھی بکریاں بھی چراتے رہے ہیں؟ تو فرمایا ہاں! کوئی نبی ایسا نہیں جس نے کبھی بکریاں نہ چرائی ہوں)

اطبّاءِ قدیم کے مشاہدات:۔

ویدوں نے اس کی دو قسمیں بیان کی ہیں۔ بڑی قسم کا درخت تیس فٹ اونچا جُھکا ہوا تنا، سفید رنگ کی موٹی چھال، پھاگن اور چیت میں ہرے سفید پھول لگتے ہیں جو موسم سرما میں پیلے ہو جاتے ہیں۔ چھوٹی قسم کا درخت چالیس فٹ تک بلند، تنے کی گولائی آٹھ فٹ تک ہوتی ہے۔ ان درختوں کو نمکولیوں کی شکل کا ایک پھل لگتا ہے، جو کچا ہو تو تلخ اور کسیلا۔ یہ پکنے پر سفید اور بعد میں نیلا پڑ جاتا ہے۔ آخر کار سیاہ پڑ جاتا ہے۔ یہ چھوٹا اور سخت ہوتا ہے۔ سیاہ ہونے پر اس کا ذائقہ تھوڑا سا شیریں کڑواہٹ کی جانب کسیلا ہوتا ہے۔ پہاڑی اقسام کا پھل چھوٹا اور کانٹوں کے درمیان ہوتا ہے جس میں بیج نہیں ہوتے۔ بعض صحرائی علاقوں کا پھل بڑا اور رس دار ہوتا ہے۔ چرواہے اسے منہ میں دبا کر رس چوس کر پھوک پھینک دیتے ہیں۔

پیلو کا مشہور ترین استعمال مسواک ہے۔ یہ دانتوں کو چلا دیتی ہے۔ مسوڑھوں سے گندے مواد کو نکالتی اور دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔ پیلو کے پتوں کو زیتون کے تیل میں ابال کر اس کی مالش سے جوڑوں کے درد کو فائدہ ہوتا ہے۔ یہی تیل بواسیر، خارش اور

کوڑھ میں بھی مفید بتایا گیا ہے۔
پیلو کی لکڑی کی مسواک دانتوں کو چلا دیتی ہے۔ منہ کی بدبو کو دور کرتی ہے اور
سالن کو خوشبودار بناتی ہے۔ دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔ مسوڑھوں کو ڈھیلا کرنے والی
رطوبت نس نکال کر ان کو تندرست بناتی ہے۔ زیادہ مسواک کرنے سے منہ پک سکتا
ہے۔ اس کے پتوں کے لیپ سے نزلہ رک جاتا ہے۔ اگر بالوں کو خضاب لگانے
سے پہلے ادویہ کو پیلو کے پانی میں تھوڑی دیر بھگو لیا جائے تو رنگ گہرا آتا ہے۔ اس
کے پتے کوٹ کر زیتون کے تیل میں ملا کر جلی ہوئی جگہ پر لیپ کرنے سے نہ تو آبلہ پڑتا
ہے اور نہ ہی بعد میں پیپ پڑتی ہے۔ یہی نسخہ پھوڑوں پر لگائیں تو وہ جلد مندمل
ہو جاتے ہیں۔ اس درخت کی کونپلیں، شاخیں، پتے اور پھل یکساں طور پر جراثیم
کُش اور خشکی پیدا کرتے ہیں یعنی ASTRINGENT ہیں۔
اطباء قدیم نے پیلو کی کونپلوں کو روغن ایرسا میں پکا کر ناک میں ٹپکانے سے
سردرد کا علاج کیا ہے۔ حکیم نجم الغنی کا کہنا ہے کہ یہ نسخہ دماغ کی کمزوری کے لیے
بھی مفید ہے۔ اس کے پھول سکھا کر پیس لیے جائیں اور ان کی ایک چٹکی شہد میں
ملا کر دن میں دو تین مرتبہ کھانے سے آنتوں کے مزمن زخم بھر جاتے ہیں۔
پیلو کے پتے ابال کر ان سے غرارے کریں تو منہ کے زخم STOMATITIS
میں فائدہ ہوتا ہے۔ میں نے ذاتی تجربہ میں ان پتوں کا جوشاندہ نکال کر اس میں سہ لاکر
منہ کے زخموں میں بڑی افادیت کے ساتھ استعمال کیا ہے۔
ویدوں کے یہاں چھوٹے پیلو کو پیٹ کے سدے کھولنے والا۔ مدر بول، اور
سانپ کے زہر کا تریاق سمجھا جاتا ہے۔ اس کے پتوں کا رس نکال کر مسوڑھوں پر
لگانے سے ان کا ورم اتر جاتا ہے۔ اس کے پتوں کو پیس کر ان میں زیتون کا تیل ملا کر
جوڑوں کے ورم والی جگہوں پر مالش کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے تیل میں روئی

بھگو کر بواسیر کے مسوں پہ لگانے سے وہ ختم ہو جاتے ہیں۔

بڑے پیلو کے پھل کو وید ٹھنڈا، مقوی، دافع الم قرار دیتے ہیں، یہ بھوک بڑھاتا، باؤ گولہ، سنگ گردہ و مثانہ کو دور کرتا اور مسہل ہے۔ اس کی چھال کو پیس کر چھ ماشہ ہمراہ چیات دانہ مرچ سیاہ سات روز تک کھانے سے بواسیر جاتی رہتی ہے، پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ اسی نسخہ کو بعض اطباء نے جذام میں بھی مفید قرار دیا ہے۔

البیرونی نے پیلو کے درخت کا ذکر کیا ہے۔ وہ اس کے پھل کی تعریف کرتا ہے وہ اس کے فوائد میں مسواک کے بعد پھل کو بریرہ قرار دیتا ہے۔ ابو حنیفہ دینوری نے پیلو کے پھل کی تین قسمیں کباث، مرد اور بریرہ قرار دی ہیں۔ بریرہ ذائقے میں تیز اور تلخ ہوتا ہے۔ جبکہ ابن العربی کباث اور بریرہ کو دو مختلف چیزیں بیان کرتا ہے۔

ابن البنیطار اگرچہ پیلو کی مسواک کو دوسری قسموں سے بہتر تسلیم کرتا ہے۔ مگر اس نے زیادہ اہمیت اس درخت کے طبی فوائد کو دی ہے۔ حکیم محمد اعظم خان نے اپنی عدیم المثال تالیف "محیط اعظم" میں پیلو کی پہاڑی اور خودرو اقسام کو علیحدہ علیحدہ فوائد کی حامل بیان کیا ہے۔

پیلو کے فوائد کا تفصیلی جائزہ بغدادی نے کیا ہے وہ اسے جلد کا رنگ نکھارنے والا، ملین، دافع الم بیان کیا ہے۔ اس کا مشاہدہ ہے کہ پیلو کی مسواک کرنے سے منہ کے لیسدار مادے خارج ہو جاتے ہیں۔ دانتوں کے درمیان سے غلاظت نکل جاتی ہے سانس خوشبودار ہوتی ہے۔ دانتوں پر جما ہوا لاکھا اتر جاتا ہے۔ منہ کے فوائد کے ساتھ یہ بلغم کو نکالتی ہے۔ اگرچہ اطباء نے اس درخت کے تمام حصوں کو مفید بتایا۔ لیکن جڑ کے فوائد دوسرے حصوں سے زیادہ ہیں۔

پاکستان میں صحرائی علاقوں کا پیلو فوائد میں دوسرے علاقوں سے ذائقہ میں تیز اور فوائد میں بہترین ہے۔ اس کی مسواک گلے کی بیماریوں میں بھی مفید ہے۔

کیمیاوی ساخت :۔

پیلو کے درخت کا ہر حصہ اپنی افادیت میں یکتا ہے لوگوں نے اس کے پتوں ۔ چھال ، شاخوں، پھل اور جڑوں کو مختلف مقاصد کے لیے استعمال کیا ہے اس لیے ان کی علیحدہ علیحدہ کیمیاوی ساخت کو معلوم کیا جائے تو اطبار کو یہ سہولت میسر ہو گی کہ وہ ان کی روشنی میں فوائد کو کام میں لا سکتے ہیں ۔

درخت کی چھال میں بیروزہ ، رنگنے والا عنصر اور ایک کیمیاوی مرکب TRIMETHYL HYLAMINE پایا جاتا ہے ۔ اس مرکب کو کیمیادانوں نے SALVADORINE کا نام دیا ہے ۔ کیونکہ یہ بنیادی طور پر ALKALOID ہے اور نباتات کا جزو عامل کہلانے کی حیثیت رکھتا ہے ۔ چھال کو جلا کر اس کے موجودات کے تجزیہ پر CHLORINE کی کثیر مقدار پائی گئی ۔

کباث یعنی پیلو کا پھل میٹھا ہوتا ہے اس لیے مٹھاس کی مقدار کافی ملتی ہے ۔ یہ مٹھاس ایسی ہے کہ ذیابیطس کے مریضوں کے لیے مضر نہیں ۔ اس کے علاوہ ALKALOID ۔ روغنیات اور رنگنے والا عنصر اس میں بھی موجود ہوتا ہے ۔

پیلو کے بیجوں میں سفید تیل، پیلے رنگ کا مادہ اور کسی قدر مٹھاس پائی جاتی ہے بیجوں سے تیل نکالنے کے بعد جو کھلی بچ جاتی ہے اس میں

NITROGEN ۴٫۸ ٪

POTASH ۲٫۸ ٪

PHOSPHORIC ANHYRIDE ۱۰٫۵٪ ملتے ہیں ۔

پیلو کی جڑ میں نرم ریشے ، ٹینک ایسڈ ، جزو عامل الکلائیڈ اور دوسرے کیمیاوی مرکبات کثرت سے ملتے ہیں ۔ اس لیے ان کا بطور مسواک استعمال ایک مفید عمل ہے ۔

کیونکہ جڑ اور چھال میں پائے جانے والے اجزاء جراثیم کش اثرات کے ساتھ دافع تعفن بھی ہیں۔

پیلو کی جڑوں کو سائے میں سکھا کر جلایا جائے تو اس سے ۲۷ء۱ فیصدی راکھ حاصل ہوتی ہے۔ اس راکھ میں کلورائیڈ اور دوسرے نمکیات کی ایک کثیر مقدار حاصل ہوتی ہے۔ جس کی وجہ سے کیمیادان اسے نمکین جھاڑی SALT BUSH بھی کہتے ہیں۔ پیلو سے حاصل ہونے والی کیمیات میں TRIMETHYLAMINE کو اہمیت حاصل ہے اسے اختصار کے طور پر TMA کے نام سے پکارا جاتا ہے اس عنصر کی عجیب صفت یہ ہے کہ پانی یا دوسرے سیال اس کی آمیزش کے بعد چیزوں کو اپنے اوپر تیرانے لگتے ہیں۔ یہ تہ میں بیٹھے ہوئے ذروں کو تیرانے لگتا ہے اور اس طرح دانتوں کے درمیان پھنسے ہوئے خوراک کے ذرے اور دانتوں پر جما ہوا لاکھا باہر نکل آتا ہے۔ یہ جراثیم کش اثرات رکھتی ہے اور پیلو میں موجود دوسرے نمکیات کے ساتھ مل کر اس کا دافع تعفن اثر دوبالا ہو جاتا ہے۔ ان نمکیات میں کلورین کے نمک مقدار میں سب سے زیادہ ہوتے ہیں۔ جو سوڈیم، پوٹاشیم اور میگنیشیم سے مرکب ہوتے ہیں۔ کلورین بذاتِ خود جراثیم کش، دافعِ عفونت اور رنگوں کو اڑانے کی صلاحیت رکھتی ہے۔ شہروں کو مہیا کیے جانے والے پانی سے جراثیم مارنے کے لیے کلورین کا استعمال ایک مشہور چیز ہے۔ جہاں پر یہ خالص صورت میں میسر نہ ہو، چھوٹے شہروں میں اور محدود پیمانے پر پانی کو صاف کرنے، گندی سبزیوں اور پھلوں کو قابلِ خوراک بنانے کے لیے اس کا مشہور مرکب SOD. HYPOCHLORITE جو عرفِ عام میں بلیچنگ پوڈر یا رنگ کاٹ کہلاتا ہے، عام استعمال میں رہتا ہے۔ حال ہی میں ایک برطانوی دواساز ادارے نے MILTON-2 کے نام سے اسی کا ایک مرکب بڑے دعوے کے ساتھ پیش کیا ہے۔ انسانی جسم کے مختلف اعمال اور افعال

میں کلورائیڈ اور خاص طور پر سوڈیم کلورائیڈ ایک اہم جزو ہے۔ ہندوستان کے پرانے لوگ دانتوں کو صاف کرنے کے لیے یہی مرکب جو کہ عام خوردنی نمک ہے خالص صورت میں یا سرسوں کے تیل میں ملا کر دانتوں کو صاف کرنے کے لیے استعمال کرتے آئے ہیں۔ یہ اب بھی کہا جاتا ہے کہ اگر مسوڑھے میں ورم آجائے تو رات کو نمک اور تیل لگانے سے صبح تک ورم اتر جاتا ہے۔

پیلو میں گندھک اور ریتیلے ذرات ملتے ہیں۔ گندھک کا جراثیم کش ہونا بقراط کو بھی معلوم تھا۔ ریتیلے ذرات دانتوں کو پالش کرتے ہیں۔

فلورائیڈ کو دانتوں کی جلا اور حفاظت کے لیے بڑا مفید سمجھا جاتا ہے۔ پیلو میں اس کی معقول مقدار ملتی ہے اس کے علاوہ ایک الکلائیڈ SALVADORINE پایا جاتا ہے مگر یہ قلیل مقدار میں صرف بڑے پیلو کی جڑوں میں پایا جاتا ہے۔

وٹامن "ج" کو سوزش کے علاج میں ہمیشہ سے اہمیت رہی ہے۔ اگرچہ آجکل کے کچھ ماہر امراض کے علاج میں وٹامن کی افادیت پر مشتبہ ہیں لیکن دانتوں کو صحت مند رکھنے اور مسوڑھوں کی تندرستی قائم رکھنے میں اس کو بڑی شہرت حاصل ہے۔ وٹامن "ج" کی مسلسل کمی کی وجہ سے سکروی کی موذی بیماری جہاز رانوں میں بڑی بدنام رہی ہے جس میں جسم پر سوجن کے ساتھ مسوڑھوں سے خون آتا ہے اور دانت گر جاتے ہیں۔ وٹامن پیلو میں کثیر مقدار میں پایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ بیروزہ بھی پایا جاتا ہے، جو سواک کرتے ہوئے دانتوں کے انیمل پر پالش کر دیتا ہے۔

جدید مشاہدات:۔

مغربی ممالک کے ڈاکٹر منہ میں کسی لکڑی کو ڈال کر اس سے مسوڑھوں جیسی نازک چیز کو رگڑنے کے تصور سے بھی گھبراتے ہیں۔

لندن میں ایک مہینہ گزارنے کے بعد منہ کا ذائقہ خراب ہوگیا۔ ہر وقت لیس دار رطوبتوں کا احساس ہوتا۔ زبان پر سفیدی جم گئی۔ ایک روز خیال آیا کہ یہ مسواک چھوڑنے کا نتیجہ ہے۔ چنانچہ ہائیڈ پارک کے مالی سے سکھ چین کی ہری شاخ لی اور سینٹ پال ہسپتال کے غسلخانہ میں اسے منہ میں پھیرا گیا، جو بھی گزرا، اس نے اس فعلِ شنیع سے منع کیا۔ دس منٹ میں یہ خبر پورے ہسپتال میں پھیل گئی کہ ایک پاکستانی ڈاکٹر پاگل ہوگیا ہے۔ مسوڑھوں جیسی نازک چیز پر سخت لکڑی پھیر رہا ہے۔ وارڈ میں گئے تو پروفیسر نے نہ صرف پوچھا بلکہ مسوڑھوں میں زخموں کا پتہ چلانے کے لیے تفصیلی معائنہ کیا۔ زخموں کی بجائے انھوں نے چمکتے ہوئے دانت دیکھے۔ حیران کہ یہ کیا ماجرا ہوا۔ اور کئی استاد بھی دیکھنے آئے مگر چھلے ہوئے مسوڑھے نہ پا کر حیرت ہوئی ان تن آسان اور آرام طلب زندگی گذارنے والوں کی سمجھ میں یہ سیدھی بات نہ آسکی کہ ہری شاخ کے نرم ملائم ریشے، سور کے بالوں یا نائیلون کے سخت برش سے زیادہ نرم ہوتے ہیں۔ دانتوں کا کوئی بھی ڈاکٹر مسواک کو پسند کرنے پر تیار نہیں۔ لیکن اس کے برعکس پیلو کی لکڑی اور منہ میں اس کے مفید اثرات کی تعریف بھی مغرب سے ہی میسر ہے۔

ولیم ڈائیماک نے ۱۸۹۰ء میں برطانوی ہند میں پائی جانے والی جڑی بوٹیوں کے طبی فوائد پر ایک جامع کتاب شائع کی۔ جسے ہمدرد فاؤنڈیشن نے ۱۹۷۲ء میں دوبارہ شائع کیا ہے۔ وہ پیلو کی دونوں قسموں کا موازنہ کرنے کے بعد اس کے بیجوں کے ذائقہ اور خوشبو کی تعریف کرتا ہے۔ جارج واٹ نے مشاہدہ کیا کہ اس کی لکڑی کو دیمک نہیں لگتی۔ ڈائیماک نے اس میں سے ایک الکلائیڈ، سلواڈورین حاصل کیا اور مشاہدہ کیا کہ یہ مسوڑھوں کے دورانِ خون میں اضافہ کرتی ہے۔ جراثیم کو مارتی ہے اور دانتوں کے درمیان پھنسے ہوئے سرانڈ پیدا کرنے والی خوراک کو گھول کر باہر نکالتی ہے۔ اس

ٹینک ایسڈ کی موجودگی مسوڑھوں کو اکٹھا کرتی ہے۔ فلورین جراثیم کش ہے۔ سلیکا، یا ریت کا مرکب اور بیروزہ دانتوں کو پالش کرتے ہیں۔ جبکہ حیاتین ج دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔

تفصیلی مشاہدات کا خلاصہ یہ ہے کہ پیلو پیٹ سے ہوا نکالتا، گردہ اور مثانہ کی پتھری کو تحلیل کرتا، پیشاب آور ہے۔ اس کا پھل (کباث) قبض کشا ہے۔ درخت کے پتے سکروی کو دور کرتے۔ ان کو گنٹھیا والے جوڑوں پہ لگائیں تو درد اور ورم کو دور کرتے ہیں۔ بواسیر کے مسوں کو مندمل کرتے ہیں۔ اس کے پھولوں کا تیل سوزاک، جذام، پیٹ کے کیڑوں میں مفید ہے۔

پیلو کے درخت کی تازہ چھال سے نکالا ہوا عرق لگانے سے آبلے پڑ جاتے ہیں۔ اگر اس کا کمزور محلول استعمال کیا جائے تو دورانِ خون میں اضافہ کرتا ہے کرنل ہاربرڈر وری نے "ہندوستان کی مفید نباتات" میں بیان کیا ہے کہ چھال کا جوشاندہ ہلکے بخار کو اتارتا کمزوری کو دور کرتا اور حیض آور ہے۔ کبیر تنیکر سنگھ نے اس کی جڑوں کے جوشاندہ کو تلی کے درد میں مفید بیان کر کے حیض آور فائدہ کی تصدیق کی ہے۔

کرنل چوپڑا پیلو کے پھل کو مقوی باہ قرار دیتا ہے۔ اسے کھانے سے بڑھی ہوئی تلی کم ہو جاتی ہے۔ سانپ کاٹے کا بہترین علاج ہے۔ اس غرض کے لیے اس کے ساتھ سہاگہ بریاں شامل کرنا زیادہ مفید ہے۔ اسے رسولیوں اور پتھری میں مفید پایا گیا۔ سین گپتا پتوں کے جوشاندہ کو جراثیم کش قرار دے کر اسے سوزاک، جذام، سانس کی نالیوں کی سوزش بلکہ سر درد میں بھی مفید بتاتا ہے۔

دانتوں کی بیماریوں میں پیلو کے فوائد:

طبِ اسلامی کی پہلی کانفرنس میں کویت کے ڈاکٹروں مصطفی ارجائی، الجندی اور

شکری نے ایک تحقیقی مقالہ ۱۹۸۱ء میں SIWAK AN ORAL HEALTH DEVICE کے نام سے پیش کیا۔ جس میں انھوں نے دانتوں اور مسوڑھوں کی مختلف بیماریوں میں پیلو اور اس کے موازنہ میں دوسری چیزوں کو استعمال کیا۔ ماہرین کی اس جماعت نے ۲۵ - ۵۵ سال کی عمر کے درمیان کے ۸۰ افراد میں سے ۵۰ مرد اور ۳۰ عورتوں کو مشاہدات کے لیے منتخب کیا۔ ان کو بیس بیس کے چار گروہوں میں تقسیم کر دیا گیا۔ ان میں سے ہر فرد کے دانت خراب تھے ان پر لاکھا جما ہوا تھا اور مسوڑھوں میں کئی قسم کی بیماریاں موجود تھیں۔ ان پر مختلف قسم کے علاج آزمائے گئے۔ جن کی تشریح اور مشاہدے یوں ہیں:۔

پہلا گروہ:۔

ان بیس افراد کو بازار میں ملنے والا بہترین ولایتی منجن دیا گیا۔ وہ یہ منجن صبح شام برش کے ذریعہ استعمال کرتے رہے۔ ان کو برش کرنے کا جدید ترین طریقہ عملی طور پر سکھایا گیا۔ پانچ ہفتے منجن اور برش کے استعمال کے بعد ان کی بیماری میں اضافہ ہوا۔ صرف چند مریض بہتر ہوئے۔ پانچ مریض ایسے تھے جن کے منہ کے اندر کی جھلیاں چھل گئیں۔ جس کی وجہ سے علاج بند کرنا پڑا۔ ان میں سے اکثر مریضوں کے مسوڑھوں کی تکلیف کو فائدہ ہوا۔ لیکن دانتوں پر جمنے والا مادہ مقدار میں مزید بڑھ گیا۔

دوسرا گروہ:۔

ان بیس افراد کو ایسا منجن دیا گیا جس میں کسی قسم کی کوئی دوائی نہ تھی۔ مقصد یہ تھا کہ جن افراد کو دوائیں دی گئی ہیں ان سے موازنہ کر کے دیکھیں کہ اگر دوائی نہ دی جائے تو مرض پانچ ہفتوں میں کتنا بڑھے گا۔ ان کی بیماری میں نہ صرف یہ کہ کوئی کمی نہ آئی بلکہ حالت مزید خراب ہوئی۔

تیسرا گروہ:۔
ان بیس افراد کو پیلو کی مسواک دی گئی۔ ان کو مسواک کرنے کا صحیح طریقہ سکھایا گیا اور ہدایت کی گئی کہ مسواک کو زبان کے اطراف میں بھی پھیرا جائے۔ ان مریضوں میں پہلے دو ہفتوں کے دوران دانتوں پر جمے ہوئے لاکھا کی مقدار بڑھ گئی۔ لیکن تیسرے ہفتے میں وہ کم ہونا شروع ہوا۔ پانچویں ہفتہ تک اس کے حجم اور مقدار میں ۵ء۳ فیصدی کمی آگئی۔ مسوڑھے بہتر ہو گئے۔

چوتھا گروہ:۔
ان کو پیلو کی لکڑیاں پیس کر باریک سفوف دیا گیا۔ اکثر کو شکایت تھی کہ یہ سفوف بدمزہ ہے لیکن آہستہ آہستہ وہ اس کے عادی ہو گئے۔ ان مریضوں کے دانتوں اور مسوڑھوں کی جو کیفیت ابتداء میں تھی۔ اس میں شاندار تبدیلیاں دیکھنے میں آئیں دانتوں پر جمے ہوئے لاکھا کی مقدار میں کم از کم ۲ء۱۱ فیصدی کمی واقع ہوئی۔

کویت کی وزارتِ صحت کی نگرانی میں کیے گئے یہ تجربات طب نبوی کی افادیت کے بارے میں جدیدترین مشاہدات ہیں۔ ان کی روشنی میں ایک عام آدمی بھی یہ محسوس کرتا ہے کہ دانتوں کی تندرستی کی بقا اور مسوڑھوں کی صحت کو قائم رکھنے میں مسواک اور وہ بھی پیلو کی بڑی مفید ہے۔ کیونکہ پیلو میں دانتوں کو صاف رکھنے اور ان کی بیماریوں کا علاج کرنے کی استعداد موجود ہے۔ انھی مشاہدات کی روشنی میں پاکستان میں ہمدرد والوں نے ٹوتھ پیسٹ میں پیلو کو شامل کیا ہے۔ یہاں پر مسئلہ یہ تھا کہ کیا ٹوتھ پیسٹ مسواک کا نعم البدل ہو سکتی ہے۔ کویت کے ان تجربات سے یہ واضح ہو گیا کہ افادیت پیلو میں ہے۔ اگر اس کی مسواک نہ کی جا سکتی ہو تو اس کا سفوف بھی تقریباً وہی فوائد مہیا کر سکتا ہے۔

کویت کے مشاہدات کے بعد ہم نے متعدد مریضوں کو ہمدرد کی پیلو والی

ٹوتھ پیسٹ تجویز کی۔ چند ایک کو اس سے جلن پیدا ہوئی لیکن مجموعی طور پر اس کا استعمال کسی بھی ٹوتھ پیسٹ سے بہتر رہا کیونکہ اس میں پیلو موجود ہے، جس کے جراثیم کُش اثرات کسی بھی جدید دوائی سے بہتر اور قابلِ اعتماد ہیں۔

مسواک اور پیلو:۔

دانت صاف کرنے کے کئی ایک طریقے ہیں، جن میں کوئلہ ملنا، دنداسہ پھیرنا، نمک ملنا، درختوں کی چھال جلا کر لگانا اور نمک ملنا شامل ہیں۔ دورِ حاضر میں برش کیا جاتا ہے۔ جبکہ حضرت ابراہیم علیہ السلام کی تشریف آوری کے ساتھ مسواک کا آغاز ہوا۔ قرآن مجید کی رو سے وہ پہلے مسلمان تھے اور اسلام میں جتنی بھی مفید ہدایات اور ایمان کے لوازم ہیں انھی سے شروع ہوتے ہیں۔ چونکہ اتنے پرانے مخطوطے موجود نہ رہ سکتے تھے اور اُس وقت کے حالات اور آج کے تقاضے مختلف ہیں۔ اس لیے انھی کی خواہش پر خدا نے ان کے ایک لائق فرزند حضرت محمد مصطفیٰ صلی اللہ علیہ وسلم کو یہ ذمہ داری سونپی کہ وہ ابراہیمی سنت کے ارکان پر خود عمل کر کے دکھائیں اور لوگوں پر ان کی افادیت ہمیشہ کے لیے واضح کر دیں۔ انھوں نے قربانی سے لے کر حج بیت اللہ تک اور ختنہ سے لے کر خدا کی وحدانیت تک ہر بات تفصیل سے سمجھائی اور انھی ارشادات میں ایک امر مسواک بھی تھا۔ مسواک کی طرح ہندوؤں میں بھی دانت صاف کرنے کا طریقہ مروج ہے جسے وہ داتن کہتے ہیں۔ داتن کا رواج زیادہ طور پر برہمنوں میں رہا ہے۔

دانت صاف کرنے کے لیے لوگوں نے ان درختوں کی شاخیں مختلف ادوار میں استعمال کی ہیں:۔

نیم AZADIRACHTA

کیکر ACACIA ARABICA

پھُلاہی	ACACIA MODESTA
کرنج	PANGAMIA GLABRA
پیلو	SALVADORA PERSICA
زیتون	OLIVE

اس کے علاوہ لوگ کسی بھی نرم شاخ سے دانت صاف کرتے دیکھے ہیں، البتہ پنجاب میں سکھ چین زیادہ مقبول ہے۔ یہ تمام درخت دانت صاف کرنے کے علاوہ اپنے کیمیاوی عناصر کی وجہ سے جسم انسانی کے لیے افادیت رکھتے ہیں۔ یہ مسوڑھوں کی متعدد بیماریوں کا علاج ہیں۔ اس لیے مسواک صرف دانتوں کو صاف ہی نہیں کرتی بلکہ مسوڑھوں کی بیماریوں کا علاج کرتی اور دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔

ارشاداتِ ربانی :۔

واذا ابتلیٰ ابراھیمَ ربُّہ بکلمٰت فاتمھن، قال اِنّی جاعلك للناس اماما . . . . (البقرہ : ۱۲۴)

(اور جب ہم نے ابراہیمؑ کو چند باتوں سے آزمایا تو اس نے ان کو پورا کیا اور ہم نے اسے لوگوں کا پیشوا بنا دیا)

حضرت ابراہیم علیہ السلام کو ان کے رب نے جن امور میں آزمایا ان کی ایک تشریح حضرت ابن عباس رضؓ کی ایک روایت کی اساس پر ابن کثیر نے کی ہے جس کے مطابق ان کو اپنے سر۔ جسم کی صفائی اور پاکیزگی کا ارشاد ہوا۔ ان کو مونچھیں مونڈتے ناخن کاٹنے، کُلّیاں کرنے، ختنہ کروانے اور زیرِ ناف بال صاف کرنے کے علاوہ مسواک کرنے کا حکم دیا گیا۔ اس سلسلہ میں مفسرین کی تفصیل میں اختلاف ہے، بعض نے رفع حاجت کے بعد پانی سے طہارت کو بھی شامل کیا ہے اور بعض کے نزدیک

یہ فہرست عمومی صفائی ختنہ، مسواک اور ناخن کاٹنے تک محدود تھی۔ ان کلمات کی کوئی سی فہرست بھی دیکھی جائے، مسواک ان سب میں موجود ہے۔ جس سے یہ ثابت ہوتا ہے کہ اللہ تعالیٰ کے نزدیک مسواک کرنا کتنا اہم مقام رہا ہے۔

ارشاداتِ نبویؐ:۔

حضرت مقدام بن شریح اپنے والد محترم سے روایت فرماتے ہیں:۔

سألتُ عائشةَ رضؓ بای شیءٍ کان یبدأ النبی صلی اللہ علیہ وسلم اذا دخل بیتہ؟ قالت بالسواک (مسلم)

(میں نے حضرت عائشہ رضؓ سے پوچھا کہ گھر میں تشریف لانے کے بعد نبی صلی اللہ علیہ وسلم کونسا کام سب سے پہلے کرتے تھے۔ انھوں نے فرمایا۔ مسواک)

حضرت ابو ہریرہؓ اور حضرت ابی سلمہؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

لولا ان اشقّ علیٰ امتی لامرتھم بالسواک عند کلّ صلوٰۃ ۔۔۔۔ (ترمذی۔مسلم)

(اگر مجھے یہ احساس نہ ہوتا کہ میری امت پر بوجھ ہوگا تو میں حکم دیتا کہ ہر نماز سے پہلے مسواک کی جائے)

اسی سلسلہ میں ایک دوسری روایت میں جو حضرت خالد الجھنیؓ سے بیان کی گئی ہے کہ مندرجہ بالا الفاظ کے ساتھ یہ اضافہ بھی ملتا ہے:۔

ولاخرتُ صلوٰۃ العشاء الیٰ ثلث اللیل (مسند احمد)

(اور میں عشاء کی نماز کو رات کے ایک تہائی حصہ گزر جانے پر مؤخر کرتا)

یہی ارشادِ گرامی مسند البزاز میں حضرت انس بن مالکؓ سے بھی مروی ہوا ہے۔
حضرت عباس بن عبد المطلب کی روایت میں مستدرک الحاکم نے اضافہ کیا ہے۔

کما فرضت علیہم الوضوء

(جس طرح نماز کے لیے لوگوں کے لیے وضو فرض ہے اسی طرح مسواک بھی فرض کردی جاتی)

مسواک کرنا نماز کے لیے ضروری نہیں ہے لیکن اس کی افادیت کا تذکرہ حضرت عائشہؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت فرماتی ہیں:۔

صلوٰۃ بسواک افضل من سبعین صلوٰۃ بغیر سواک

(مسواک کے بعد ایک نماز بغیر مسواک کے ستر نماز سے بہتر ہے)

(ابن زنجویہ)

یہی ارشادِ گرامی ذرا مختلف الفاظ میں انھی سے مستدرک الحاکم اور مسند احمد نے یوں بیان کیا ہے:۔

فضل الصلوٰۃ بالسواک علی الصلوٰۃ بغیر السواک بسبعین ضعفاً۔

(مسواک کے ساتھ والی نماز بغیر مسواک والی نماز سے ستر مرتبہ افضل ہے)

ابن حبان نے یہی اہمیت یوں بیان کی ہے:۔

الرکعتان بعد السواک احب الیّ من سبعین رکعۃ قبل السواک۔

(مجھے مسواک کے بعد دو رکعتیں بغیر مسواک کے ستر رکعتوں سے زیادہ پسند ہیں)

حضرت ابو ہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

رکعتان بسواک افضل من سبعین رکعۃ بغیر سواک و

دعوۃ فی السرا فضل من سبعین دعوۃ فی العلانیۃ

و صدقۃ فی السر افضل من سبعین صدقۃ فی

العلانیۃ (ابن النجار)

(مسواک کے بعد دو رکعتیں اس کے بغیر ستر سے افضل ہیں۔ اور

پوشیدہ دعوت اعلانیہ ستر سے بہتر ہے اور چھپ کر صدقہ دینا اعلانیہ

سے ستر مرتبہ بہتر ہے)

حضرت عبداللہ بن عباس رض روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم

نے فرمایا:۔

فی السواک عشرۃ خصال یطیب الفم۔ ویشد اللثۃ۔

ویجلو البصر۔ ویذھب البلغم۔ ویذھب الحفر۔ ویوافق

السنۃ ویفرح الملائکۃ ویرضی الرب ویزید فی الحسنات

ویصح المعدۃ (ابو نعیم۔ ابو الشیخ)

(مسواک میں دس فوائد ہیں:۔ منہ کو خوشبودار کرتی ہے۔ مسوڑھوں کو

مضبوط کرتی ہے۔ نظر کو تیز کرتی، بلغم نکالتی، سوزش کو دور کرتی، سنت پر

عمل کا باعث، فرشتوں کو خوش کرتی، رب کو راضی کرتی، نیکیوں میں اضافہ

کا باعث اور معدہ کی اصلاح کرتی ہے)

ابو نعیم نے اس حدیث کو ضعیف قرار دیا ہے لیکن مستدرک الحاکم نے اپنی کتاب

التاریخ میں حضرت انس بن مالک رض سے۔ الدیلمی نے بھی ان ہی سے، پھر ابن حبان نے

ابن عباس رض سے، جبکہ عبدالجبار الخولانی نے بھی انس رض سے تقریباً یہی دس فوائد گنوائے

ہیں۔ البتہ حضرت انس رض کی روایات میں یوں بیان ہوا ہے:۔

فانہ مطھرۃ للفم۔ مرضاۃ الرب۔ مسخطۃ للشیطان۔
یشھی الطعام ویبیض الاسنان۔
(منہ کو پاک کرتی، رب کو راضی کرتی، شیطان کو بدگمان کرتی، بھوک بڑھاتی
اور دانتوں کو چمکاتی ہے)
ایک ہی بات اگر مختلف ذرائع اور مختلف افراد سے سُنی جائے تو اس میں شک
کی کوئی گنجائش باقی نہیں رہتی۔
حضرت عبداللہ بن عمرؓ فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔
علیکم بالسواک فانہ مطھرۃ للفم ومرضاۃ الرب (ابن عساکر)
یہی الفاظ طبری نے حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے بھی روایت کیے ہیں۔
حضرت رافع بن خدیجؓ اور حضرت عبداللہ بن عمرو بن علحلۃؓ روایت کرتے ہیں
کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔
السواک واجب وغسل الجمعۃ واجب علیٰ کلّ مسلم۔
(ابو نعیم)
(مسواک کرنا اور جمعہ والے دن غسل کرنا ہر مسلمان پر فرض کر دیا گیا)
مسند البزاز میں یہی ارشاد گرامی حضرت ثوبانؓ سے دوسری صورت میں مروی ہے،
حق علیٰ کلّ مسلم السواک وغسل یوم الجمعۃ وان یمس
من طیب اھلہ ان کان۔
(ہر مسلمان پر یہ حق ہے کہ وہ مسواک کرے۔ جمعہ کو غسل کرے اور اگر
ممکن ہو تو اس روز خوشبو لگائے)

مسواک کے لیے لکڑی کا انتخاب:۔

حضرت ابی حیزۃ الصباحیؓ روایت فرماتے ہیں:۔

اعطانی النبی صلی اللہ علیہ وسلم اراکاً فقال استاک بھذا۔ (ابن سعد)

(مجھے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک شاخ اراک کی مرحمت فرمائی اور فرمایا کہ اس سے مسواک کیا کرو)

کتاب السواک میں حضرت ابی زید الغافقی روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

الاسوکۃ ثلاثۃ۔ فان لم یکن اراک فعنم او بطم (ابونعیم)

(مسواک تین ہی قسم کی درست ہے۔ اگر اراک (پیلو) نہ ملے تو عنم یا صنوبر)

احادیث کے معانی اور لغت کی تمام کتابوں میں عنم کو ایک بیل بیان کیا گیا ہے جس کے ساتھ نرم نرم شاخیں معلق ہوتی ہیں۔ ابیاس انطون نے اس بیل کی جو شکل بنائی ہے وہ کانٹے دار ہے۔

حضرت معاذ بن جبلؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

نعم السواک الزیتون من شجرۃ مبارکۃ یطیب الفم و یذھب بالحفر وھو سواکی و سواک الانبیاء قبلی (مسند طیالسی)

(سب سے اچھی مسواک زیتون کے مبارک درخت کی ہے کیونکہ یہ منہ کو خوشبودار بناتی اور سوزش کو دور کرتی ہے۔ یہ مسواک میری بھی پسندیدہ ہے اور مجھ سے پہلے آنے والے پیغمبروں کی بھی)

اس حدیث میں حفر کو سوزش کے معنوں میں استعمال کیا گیا ہے ورنہ حفر سے مراد غیب دانی کا ایک حساب، بکری کا بچہ اور چیخ بھی لیا گیا ہے۔

زیتون کے درخت کو قرآن مجید نے مبارک قرار دیا ہے۔ احادیث میں اس کا

کھانا اور ملنا متعدد بیماریوں سے شفا کا باعث ارشاد ہوا ہے۔ (تفصیل کے لیے جلد۱ ملاحظہ فرمائیں)

زندگی کا آخری کام :-

حضرت عائشہ صدیقہ رضؓ سے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی دنیاوی زندگی کے آخری لمحات کی تفصیل ایک طویل روایت سے میسر ہے۔ جس کا ایک حصہ ہمارے اس موضوع کے سلسلہ میں دلچسپی کا حامل ہے۔

.... دخل عبد الرحمٰن بن ابی بکر و معہ سواک یستن بہ فنظر الیہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فقلتُ اعطنی ھذا السواک فاعطانیہ فقضمتہ ثم مضغتہ فاعطینہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فاستن وھو مستند الی صدری (بخاری مسلم)

(.... پھر عبدالرحمٰن بن ابوبکر رضؓ اندر آئے۔ ان کے پاس مسواک تھی۔ جس سے وہ اپنے دانت مل رہے تھے۔ حضورؐ نے اس جانب نظر بھر کر دیکھا۔ میں نے یہ مسواک عبدالرحمٰن رضؓ سے مانگ کر اس کو کاٹا، پھر اپنے دانتوں سے نرم کیا اور ان کو دی۔ انھوںؐ نے مسواک کی اور اس وقت ان کا سر میرے سینہ پر تھا۔)

یہ واقعہ مسواک کی اہمیت کے سلسلہ میں حرفِ آخر کہہ سکتے ہیں کیونکہ حضور اکرمؐ نے اپنی دنیاوی زندگی میں جو آخری کام کیا وہ مسواک تھا۔

مُحدّثین کے مشاہدات

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو مسواک سے جس قدر رغبت تھی اس کے بارے میں

روایات کی کمی نہیں۔ حضرت عبداللہ بن عباسؓ نے جب ایک رات ان کے گھر قیام فرمایا تو وہ تہجد کے لیے اٹھے اور سب سے پہلے مسواک کی۔ وہ روزہ کے دوران مسواک کرتے اور زندگی میں ان کا آخری عمل بھی مسواک ہی تھا، ان کی اتنی شدید رغبت سے اندازہ لگایا جا سکتا ہے کہ اس کے فوائد کی تعداد کیا ہو گی۔

بہترین مسواک اراک کے درخت سے ہے۔ دوسرے درختوں کی مسواک اتنی مفید نہ ہو گی۔ یہ دانتوں پر جمی میل اتار کر ان کو چمکا دیتی ہے۔ منہ اور معدہ کی گندی رطوبتیں نکالتی ہے۔ دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔ مسوڑھوں کی سوزش کو ختم کرتی ہے۔ بھوک بڑھاتی اور سانس کو خوشبودار کرتی ہے۔ بعض محدثین نے مسواک کو دماغ کی طاقت کے لیے بھی مفید قرار دیا ہے۔

مسواک کرنے کی ایک اچھی ترکیب یہ ہے کہ اسے رات بھر عرق گلاب میں بھگو کر صبح استعمال کیا جائے۔ ایسی مسواک حافظہ کو بڑھاتی ہے۔ اس کے دیگر فوائد میں سانس کو خوشبودار بنانا، مسوڑھوں کو مضبوط کرنا، بلغم نکالنا، بینائی کو تیز کرنا، معدہ کی اصلاح کرنا، آواز کو نکھارنا، کھانے کو ہضم کرنا، آواز کو گونج دینا شامل ہیں۔ مسواک کرنے سے خدا کی خوشنودی کے ساتھ اچھی نیند آتی ہے۔ قرأت کرنے والوں کے لیے بیش بہا تحفہ ہے۔

مسواک کسی بھی وقت کی جا سکتی ہے لیکن نیند سے اٹھنے کے بعد، سونے سے پہلے، نماز سے پہلے، یہ منہ سے غلاظت کو نکال کر منہ کو صاف کر دیتی ہے، روزے دار کے لیے مسواک ایک مفید عادت ہے کیونکہ یہ منہ کو صاف کرتی ہے اور روزہ دار کو پاک کرتی ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی عادتِ مبارکہ کے بارے میں حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت کرتے ہیں کہ:۔

یستاك اوّل النهار وآخره (بخاری)

(دن کے شروع ہونے اور ختم ہونے پر وہ مسواک کرتے تھے)

روزہ کے دوران مسواک کرنے کے بارے میں کچھ لوگ اختلاف کرتے رہے ہیں لیکن احادیث میں روزے کے دوران مسواک کی سند میسر ہے۔ حضرت عامر بن ربیعہؓ بیان کرتے ہیں:۔

رأیتُ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ما لا احصی یتسوّک وھو صائمٌ (ابن ماجہ)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو دیکھا کہ وہ روزہ کی حالت میں مسواک کرتے تھے)

مصری علماء نے حال ہی میں روزہ کی طبی حیثیت پر ایک کتاب شائع کی ہے جس میں روزہ کے دوران مسواک کرنے کی سند سے اس دوران منہ اور گلے میں دوائی لگانا اور ٹوتھ پیسٹ کا استعمال بھی جائز قرار دیا ہے۔ ممکن ہے ہمارے یہاں کے علماء اتنی دور تک جانے پر اتفاق نہ کریں۔ لیکن یہ حقیقت ہے کہ روزے میں مسواک کرنا روزے دار کی صحت کے لیے بھی مفید ہے۔

انسان کو یہ احساس ایک مدت سے ہو چکا تھا کہ خوراک دانتوں کے ساتھ چپک جاتی ہے اور رات سونے کے بعد جب کئی گھنٹے منہ بند رہتا ہے تو دانتوں کے ساتھ چپکی ہوئی اور دانتوں کے درمیان پھنسی ہوئی خوراک میں سڑاند پیدا ہو جاتی ہے اس سے منہ میں سے بدبو آتی ہے منہ میں زخم ہو جاتے ہیں۔ منہ کا ذائقہ خراب رہتا ہے سوزش اور سڑاند کے ذرے جب تھوک کے ساتھ گلے اور معدہ میں داخل ہوتے ہیں تو یہ ان مقامات پر بھی سوزش پیدا کرتے ہیں۔

پچھلے چند ماہ سے ہاضمہ کی خرابی کے جس مریض کو بھی دیکھا گیا اس کے دانت خراب پائے گئے۔ مسوڑھے متورم نکلے اور اکثر کو شکایت تھی کہ مسوڑھے ہر وقت

سرخ رہتے ہیں اور ان کو دباتے سے خون نکلتا ہے۔ ان میں سے ہر مریض ایسا تھا جو دن میں کم از کم ایک مرتبہ اپنے دانتوں کو برش اور کسی اچھی ٹوتھ پیسٹ سے صاف کرتا رہا۔ دانتوں کے ڈاکٹروں سے بات کریں تو وہ کہتے ہیں کہ یہ لوگ صحیح طریقہ سے دانت صاف نہیں کرتے۔ ماہرین کے ایک طبقہ کا خیال ہے کہ سال میں ایک مرتبہ دانتوں کے ڈاکٹر سے ملنا ضروری ہے تاکہ وہ دانتوں کا معائنہ کر کے ان کی خرابیوں کا بروقت پتہ چلائے۔ ان پر جمی ہوئی سخت میل کو کھرچ کر اتار دے، جہاں تک گفتگو کا تعلق ہے مشورہ بڑا معقول اور صائب ہے لیکن دانتوں کے کسی مستند معالج کے پاس جانا۔ اس کے مشورہ کے اخراجات برداشت کرنا اور پھر دانتوں کو صاف کروانا ہر کسی کے جیب کی قدرت کا معاملہ نہیں۔

علومِ طب کے جید استاد کرنل الٰہی بخش مرحوم کے یہاں ایک مشہور صنعت کار ذیابیطس کے سلسلہ میں زیرِ علاج تھے۔ ان کو شکایت تھی کہ وہ ولایت سے بھی ہو آئے ہیں لیکن نہ تو شکر کی شدت میں کمی آتی ہے اور نہ ہی ان کا ہاضمہ درست ہوتا ہے۔ کرنل صاحب نے معائنہ کے بعد ان کو بتایا کہ وہ اپنے دس دانت نکلوا دیں، یہ مشورہ ان کو بڑا ناگوار گزرا، بھلا دانتوں کا ہاضمہ اور ذیابیطس سے کیا تعلق ہے؟ ان کو پوچھا گیا کہ اگر کبابوں پر پیپ مل کر ان کو کھلایا جائے تو وہ پسند کریں گے؟ یہ بات جب ان کو مزید بری لگی تو پھر ان کو سمجھایا گیا کہ ان کے خراب دانتوں کی جڑوں سے مسلسل پیپ نکل رہی ہے جو ان کے ہر لقمہ کے ساتھ پیٹ میں جا رہی ہے اور وہ بالفعل پیپ آلود کھانا کھا رہے ہیں۔ مثال سمجھ جانے پہ وہ دانتوں کے ڈاکٹر کے پاس گئے جس نے ان کے نیرہ دانتوں کو ناکارہ قرار دے کر نکال دیا۔ دانتوں کے نکلنے کے بعد پیٹ بھی ٹھیک ہو گیا اور شکر کی بیماری بھی برائے نام رہ گئی۔

اس کا یہ مطلب ہرگز نہیں کہ جس کسی کو شکر آتی ہو یا پیٹ خراب ہو، وہ دانت

نکلوانے سے ٹھیک ہو جائے گا۔ لیکن یہ بات یقینی ہے کہ جس کے دانت خراب ہوں اس کا پیٹ کبھی ٹھیک نہ ہوگا۔ گلے میں سوزش ہمیشہ رہے گی اور اگر یہ کیفیات عرصہ دراز تک رہیں تو ان کی وجہ سے پیشاب میں شکر آنے لگ سکتی ہے۔

دانتوں اور منہ کو صاف رکھنے کے لیے لوگوں نے تاریخ کے ہر دور میں اپنی سمجھ کے مطابق کوشش کی ہے۔ کچھ لوگ تو ایسے رہے جنھوں نے اس باب میں کبھی کسی دلچسپی کا مظاہرہ نہیں کیا۔ اگر محفل میں ان کے منہ سے بدبو آتی ہے تو ان کو اس سے کوئی غرض نہ رہی۔

پنجاب میں ایک بیماری "بغل گندھ" کے نام سے مشہور ہے جس میں منہ سے شدید بدبُو آتی ہے۔ ہمارے ملنے والوں میں سے ایک پڑھے لکھے اور صاحبِ حیثیت صاحب ہیں۔ جن کے منہ سے آنے والی بدبو کسی بھی گندے نالے سے زیادہ ہے۔ ہم ذاتی طور پر جانتے ہیں کہ وہ بڑی باقاعدگی سے عمدہ قسم کی ٹوتھ پیسٹ استعمال کرتے ہیں، کبھی کبھی ولایت کے بنے ہوئے لوشن بھی استعمال کرتے ہیں جن کے بارے میں منہ سے بدبو دور کرنے کا شہرہ ہے۔ ان مساعی کے باوجود بدبو ایک مستقل حیثیت رکھتی ہے اگرچہ اس کا سبب ناک کی پرانی سوزش بھی ہو سکتی ہے لیکن وہ معمولی طریقوں سے آگے جانے پر رضامند نہیں۔

مسوڑھوں کی بیماریاں، ان میں سوزش اور دانتوں کا وقت سے پہلے خراب ہونا یا گھس جانا یا انحطاط پذیر ہو جانا مغربی معاشرہ کی دین ہے۔ ہم نے انگلستان میں مصفا منہ والے کسی نوجوان کو کبھی نہیں دیکھا۔ کہتے ہیں کہ چپکدار غذاؤں اور میٹھی گولیوں کی وجہ سے ان کے دانت خراب ہو جاتے ہیں۔ امریکی ماہرین نے پتہ چلایا ہے کہ اگر پینے والے پانی میں فلورائیڈ نہ ہوں تو چھوٹی عمر کے بچوں کے دانت بھی خراب ہو جاتے ہیں۔ اس لیے امریکی شہروں میں مہیا کیے جانے والے پانی میں جہاں

قدرتی فلورائیڈ موجود نہ ہو، وہاں کے بلدیاتی ادارے اسے علیحدہ شامل کر دیتے ہیں
چونکہ امریکہ سے آنے والی ہر چیز عمدہ ہوتی ہے اس لیے ہمارے کچھ دوستوں
نے بھی سکولوں کے بچوں میں دانتوں کی بیماریوں کی شرح تلاش کرنے میں بڑی محنت
کی۔ اخبارات اور رسائل میں امراض اسنان کے متعدد ماہرین کی ایسی تحقیقاتی
رپورٹیں شائع ہوتی رہتی ہیں جس میں کسی کو پرائمری سکولوں کے پچاس فیصدی اور
کسی کو ان سے بھی زائد تعداد کے بچوں کے دانت خراب نظر آئے۔ چونکہ پاکستان
کے پانی میں فلورائیڈ نہیں تھی اس لیے ان بچوں کے دانت خراب ہو گئے۔ حسنِ اتفاق
سے ان ماہرین کرام نے پینے والے پانی کا تجزیہ کروانے کی زحمت گوارا نہیں کی۔ ہم
نے اسی قسم کی غلطی کرنے کی بجائے لاہور میں ہم رسانیِ آب کے محکمہ کے کیمسٹ
عبدالخالق عاصم سے پوچھ لیا۔ ان کی لیبارٹری کی رپورٹ کے مطابق ہمارے شہری
پانی میں فلورائیڈ کی مطلوبہ مقدار موجود ہے۔ اور اگر یہاں کے کسی بچے کے دانت خراب
ہیں تو اس میں فلورائیڈ کی کمی کا کوئی ہاتھ نہیں۔

فلورائیڈ سے پہلے ایک مغربی محقق نے درختوں میں پائے جانے والے سبز
مادہ CHLOROPHYLL کے بارے میں معلوم کیا کہ وہ کسی جگہ سے بھی بدبو
اور سڑاند کو ختم کر دیتا ہے۔ چنانچہ بازار میں ٹوتھ پیسٹ کی درجنوں ایسی قسمیں آ گئیں
جن میں کلوروفل کو خصوصیت سے شامل کیا گیا تھا۔ پھر فلورائیڈ والی ٹیوبیں بھی آ
گئیں۔ قرآن مجید نے قوموں کے ذہنی انحطاط کے بارے میں ایک بڑا خوبصورت مشاہدہ
عطا کیا ہے:۔

"كُونُوا قِرَدَةً خَاسِئِين"

(تم ذلیل بندر ہو جاؤ گے"

یہ تو آیت کا لفظی ترجمہ ہے مگر مفسرین میں سے بعض علماء کا خیال ہے کہ وہ لوگ

فی الواقع بندر نہیں بنے تھے بلکہ وہ عادات میں بندروں کی مانند ہوگئے تھے۔ کیونکہ بندر دوسروں کی نقل اتارتے وقت عقل کو استعمال نہیں کرتا۔ وہ نقل کرنے میں اپنا نقصان کرلے گا مگر نقالی سے باز نہیں آئے گا۔ کچھ اسی قسم کی جبلّت ہماری مشرقی اقوام میں بھی گھر کرتی جا رہی ہے۔ چونکہ امریکن بنیان نہیں پہنتے اس لیے ہمارے نوجوان بھی رنگدار قمیضوں کے نیچے بنیان پسند نہیں کرتے۔ ہمارے ممالک گرم ہیں یہاں پسینہ آتا ہے۔ وہ پسینہ جذب نہیں ہوتا۔ جین کی موٹے کپڑے کی پتلون، مصنوعی ریشے کی قمیض جب بنیان کے بغیر پہنی جائے گی تو پسینہ کھال کو جلادے گا۔ ان نوجوانوں میں سے اکثر کے جسم پر رنگ دار دھبے، خارش اور سڑاند ایک مستقل مسئلہ ہے۔

ایک نوجوان چلچلاتی دھوپ میں موٹی جین، چمڑے کے فُل بُوٹ اور نائلون کی جرابیں پہن کر تشریف لائے۔ ان کو شکایت تھی کہ وہ کئی راتوں سے خارش کی شدت کے باعث سو بھی نہیں سکے۔ امراضِ جلد کے متعدد ماہرین کو مل چکے ہیں۔ کئی قسم کی ٹیوبیں استعمال کی جا چکی ہیں۔ بیماری کی شدت میں اگر کمی آئی تو وہ کچھ عرصہ سے زیادہ کے لیے نہ تھی۔ یہ مایوس بھی تھے اور دل برداشتہ بھی۔ ان کو عرض کیا گیا کہ اگر آپ کا علاج دوائی کے بغیر کر دیا جائے تو کیا وہ ہدایات پر عمل کریں گے؟ مارے تکلیف کے ہر چیز پر راضی ہوگئے۔

ان کے لیے علاج میں دھوتی باندھنا اور خارش والی جگہوں پر سرکہ لگانا تجویز کیا گیا۔ یہ آسان اور جدید فیشن کے خلاف مشورہ ان کو بڑی مشکل سے قبول ہوا۔ بیماری کی شدت صرف تین دن میں ختم ہوگئی۔

اس نسخہ میں اہم ترین بات جلد کو ہوا لگوانی تھی۔ جسم سے خارج ہونیوالی کیمیات ہوا لگنے سے اڑ جاتی ہیں، سوتی لباس پسینہ کو جذب کرتا ہے۔ جب جسم کو تازہ ہوا لگی۔ پسینہ کھال کو گلانے کی بجائے اڑنے لگا تو تکلیف اپنے آپ کم ہوگئی۔ سرکہ

جراثیم کش اور پھپھوندی کو مارنے میں یکتا ہے۔ اور انھی صفات کی بنا پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ہمیشہ پسند فرمایا۔ وہ اسے کھاتے اور لگانے کی تاکید فرماتے تھے۔ بلکہ وہ یہاں تک فرما گئے کہ جس گھر میں سرکہ نہ ہو وہ لوگ حقیقت میں غریب ہیں۔ طب جدید بھی اس امر کی تصدیق کرتی ہے کہ یہ بہترین خوراک، محافظ اور علاج ہے۔ مسوڑھوں کی اکثر بیماریوں میں بھی بلکہ دانت درد میں صرف سرکہ کی کُلیاں دافع الم ہیں۔

دانتوں کو بیماریوں سے بچانے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو صاف رکھا جائے۔ جدید تحقیقات کے مطابق صحت مند رہنے کے لیے دانتوں کو صبح شام صاف کرنا ضروری ہے۔ اس کے مقابلے میں ہر مسلمان کے لیے یہ ضروری ہے کہ وہ دن میں کم از کم پندرہ مرتبہ نماز کے لیے وضو کے دوران دانتوں کو صاف کرے۔ ہر مسلمان کے لیے یہ ضروری ہے کہ وہ صبح اٹھ کر کھانے پینے کی کسی چیز کو ہاتھ لگانے سے پہلے تین مرتبہ ہاتھ دھوئے پھر تین مرتبہ کُلی کرے۔ ہر مسلمان کے لیے یہ ضروری ہے کہ وہ کھانا کھانے کے بعد منہ کو صاف کرے۔

اس سلسلہ میں ابو حمید ساعدی رض کا مشہور واقعہ ہے کہ انھوں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں دودھ کا پیالہ پیش کیا۔ انھوں نے دودھ پینے کے بعد دانت صاف کرنے کے لیے پانی طلب فرمایا اور کہا کہ دودھ میں چکنائی ہوتی ہے جو دانتوں سے چپک جاتی ہے۔ اس لیے دودھ پینے کے بعد دانت صاف کرنا ضروری ہے۔

ایک سفر کے دوران نبی صلی اللہ علیہ وسلم اور ان کے ہمراہیوں نے ستو کھائے اس کے بعد بھی کلی کے لیے پانی استعمال فرمایا۔ دانتوں کی صفائی کے بارے میں ان کے اصرار کا یہ عالم تھا کہ حضرت ابو ہریرہ رض اور حضرت ابی سلمہ رض روایت فرماتے ہیں کہ سرورِ کائنات نے فرمایا :۔

لو لا ان اشق علی امتی لامرتھم بالسواک عند کل صلوٰۃ

(ترمذی، مسلم)

(مجھے اگر اپنی امت پر گرانی کا احساس نہ ہوتا تو میں ہر نماز کے ساتھ مسواک کا حکم دیتا)

اسی ضمن میں ابن زنجویہ حضرت عائشہ رض سے روایت کرتے ہیں کہ نماز جس کے ساتھ مسواک کی جائے وہ بغیر مسواک کے ستر نمازوں سے بہتر ہے۔

دانتوں کی خرابیوں کی ایک وجہ یہ ہے کہ ہم نرم، ملائم اور چپکدار غذائیں زیادہ کھاتے ہیں۔ ہمیں سخت خوراک یا نیم ریشت کھانوں کی عادت نہیں رہی۔ دانتوں کے معالج کہتے ہیں کہ سخت چیزیں کھائی جائیں تاکہ دانتوں کی ورزش ہوتی رہے۔ حضرت عائشہ رض روایت فرماتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

لا تقطعوا اللحم بالسکین فانہ من صنع الاعاجم وانھسوہ

فانہ اھنا وامرا۔

(گوشت کو چھری سے نہ کاٹو۔ کیونکہ یہ عجمیوں کا طریقہ ہے، اسے دانتوں سے نوچ کر کھاؤ۔ کیونکہ ایسا کرنا خوشگوار بھی ہے اور لذیذ بھی۔)

(ابوداؤد، بیہقی)

غذا میں تازہ سبزیاں اور پھل مسوڑھوں کی تندرستی کے لیے وٹامن ج مہیا کرتے ہیں۔ جبکہ ان کی کمی سکروی بیماری کا باعث ہوسکتی ہے۔ حضور اکرم ص نے دسترخوان کو سبز چیزوں سے مزین کرنے کا حکم صادر فرمایا۔ کھانا کھانے کے دوران غذا کے کچھ اجزا اور گوشت کے ریشے دانتوں کے درمیان پھنس جاتے ہیں۔ وہ سڑ کر بدبو اور سوزش پیدا کرتے ہیں۔ دنیائے طب میں پہلی مرتبہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسی پھنسی ہوئی غذا کو نکالنے کے لیے لکڑی کے خلال کی ترکیب عطا فرمائی، انھوں نے پھر

خلال کے لیے میٹھی لکڑیوں جیسے کہ سیب اور انگور سے ممانعت فرمائی اور ہدایت کی کہ خلال کے لیے استعمال ہونے والی لکڑی تلخ ہو۔ اس میں حکمت یہ ہے کہ منہ میں کڑواہٹ جانے سے تلخی کے باعث تھوک پیدا ہوتا ہے اور اس کی زیادہ مقدار نہ صرف یہ کہ غلاظت والی جگہ کو دھو دیتی ہے بلکہ منہ میں تلخی کی موجودگی اعصاب کے معکوسہ اثر کی بدولت بھوک لگاتی ہے۔

ماہرین علم الاسنان کے مشوروں پر عمل کر کے دانتوں کو برش کرنے کے باوجود لوگوں کے دانت بڑی تعداد میں خراب ہوتے ہیں۔ بھرپور جوانی میں ہی نہیں بلکہ بچپن میں بھی ڈاکٹروں سے دانت نکلوانے پڑتے ہیں۔ یا ان میں سوراخ ہوتے رہتے ہیں جو ڈاکٹر بھرتے رہتے ہیں۔

ایک ڈاکٹر دوست کا تیسرا دانت جب تیس سال کی عمر میں نکالا گیا تو اس نے ماہرین سے پوچھا کہ وہ بقایا دانتوں کو بچانے کے لیے برش کے علاوہ اور کیا کرے؛ وہ سب ہنسنے لگے کہ یہ عمل دانتوں کے انحطاط کا حصہ ہے جس کو روکنے کی کوئی ترکیب نہیں۔

بچوں کے دانتوں کے سلسلہ میں تو لوگ فلورائیڈ کا چرچا کرنے لگے لیکن پانی میں اسے شامل کرنے اور ٹوتھ پیسٹ میں بھی اسے شامل کرنے کے باوجود دانتوں کے خراب ہونے، ان میں سوراخ پڑنے یا ان پر لاکھا جم جانے کی شرح میں کسی قسم کی کوئی کمی واقع نہیں ہوتی۔ ہمارے کچھ دوستوں کو اعداد و شمار کے جمع کرنے کا بڑا شوق ہے اور وہ کبھی کبھی اخبارات میں مختلف بیماریوں اور دانتوں کے امراض میں مبتلاؤں کی شرح بتاتے رہتے ہیں۔ لیکن انھوں نے کبھی یہ بیان نہیں کیا کہ وہ لوگ جو اپنے دانتوں کو دن میں دو بار برش کرتے ہیں، سال کے بعد ڈاکٹر کو دکھاتے بھی ہیں ان کے دانت کیوں خراب ہوتے ہیں؛ کیا یہ حقیقت نہیں کہ جدید علم الاسنان، تعلیمات نبوی کی سطح پہ آج

بھی نہیں آ سکا۔ کیونکہ دانتوں کو تندرست رکھنے کے لیے صرف دھونا کافی نہیں بلکہ ان کے بچاؤ کی بہترین ترکیب مسواک ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی ذاتی زندگی میں مسواک کو ہر طرح سے اہمیت حاصل تھی۔ وہ تازہ شاخ سے مسواک کرتے تھے۔ پہلے اسے دانتوں سے چبا کر نرم کرتے تھے۔ پھر اسے صرف استعمال ہی نہ کرتے تھے بلکہ کرتے رہتے تھے۔ حضرت ابن عباس رضؓ نے انھیں تہجد سے پہلے مسواک کرتے دیکھا۔ وہ صبح اٹھ کر مسواک کرتے تھے، سوتے وقت مسواک کرتے تھے۔ ہر نماز سے پہلے مسواک کرتے تھے اور حد یہ کہ انھوں نے اپنی دنیاوی زندگی میں آخری کام بھی مسواک ہی کیا۔ اس غرض کے لیے وہ پیلو کے درخت کی لکڑی کو پسند کرتے تھے اور ایک روایت میں انھوں نے زیتون کی مسواک بھی پسند فرمائی۔

مسواک کے فوائد پر توجہ کریں تو پیلو کی کیمیاوی ترکیب میں وہ تمام عناصر شامل ہیں جن کے بارے میں کسی بھی ماہر امراض ودندان نے آج تک ذکر کیا ہے۔ اس میں مسوڑھوں کو خشک کرنے کے لیے ٹینک ایسڈ ہے۔ دانتوں کے انحطاط کو روکنے کے لیے فلورائیڈ ہیں۔ منہ کی جھلی کی صحت کے لیے وٹامن ہے۔ جراثیم کو مارنے والے عناصر کے ساتھ نمک کی معقول مقدار موجود ہے۔ ان کا طریقہ تھا کہ وہ مسواک کو دانتوں کے اطراف میں اندر اور باہر سے پھیرنے کے علاوہ اسے زبان پر بھی ملتے تھے جس کا اضافی فائدہ بلغم کا اخراج اور ہاضمہ کی اصلاح ہے۔

مسواک کرنے سے دانتوں اور مسوڑھوں کے عضلات کی ورزش ہوتی ہے ان کے دورانِ خون میں اضافہ ہوتا ہے۔ جب دانتوں کے درمیان غذا نہ پھنسے گی۔ ان پر چپکی ہوئی چیزوں کو دن میں کم از کم اکیس مرتبہ دھو کر نکال دیا جائے گا اور ان کو دن میں کم از کم دو مرتبہ ورزش کے ساتھ جراثیم کش اور محرک کیمیاوی عناصر سے مالش

کی جائے گی تو پھر ان کا خراب ہونا نا ممکن امر ہے۔ جس کی سب سے اہم مثال جنگ اُحد میں نظر آتی ہے۔

جنگِ اُحد میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے کچھ دانت ٹوٹ گئے اور کچھ ہلنے لگے۔ منہ کے ان زخموں کے علاوہ ان کی گال اور سر پر بھی گھاؤ تھے۔ غالباً سر اور چہرے کی ہڈیاں بھی ٹوٹ گئی تھیں۔ ایسے زخم اگر کسی بھی شخص کو لگتے تو ان کے بعد سب سے پہلی تکلیف درد اور اعصاب پر دباؤ سے صدمہ یعنی SURGICAL SHOCK ہوتا ایک ضروری امر تھا۔

یہی کیفیت اکثر مریضوں میں موت کا باعث ہو سکتی ہے۔ اس کے بعد چہرے پر ورم۔ بینائی کا متاثر ہونا۔ منہ سے خون نکلنا، منہ میں ورم۔ بعد میں بخار ہونا ضروری لوازم ہیں۔ ایسے مریض کے لیے کم از کم ایک ماہ کے لیے روزمرہ کی زندگی گذارنا ممکن نہیں رہتا۔ لیکن اس جنگ کی تفصیلات کو دیکھیے تو ان تمام چیزوں میں سے کچھ بھی نہ ہوا۔ انھوں نے اپنے زخموں کو تازہ پانی سے خوب دھو کر، سوزشی عناصر صاف کر دیے۔ جریانِ خون کو بند کرنے کے لیے بوری جلا کر راکھ بھری۔ اور ہلتے دانتوں کے لیے بعد میں سونے کی تار لگائی گئی۔ جنگ کے فوراً بعد انھوں نے ذاتی طور پر نقصانات کا جائزہ لیا۔ شہداء کو اجتماعی قبروں میں دفن کرنے کی جگہیں مقرر کیں۔ شہداء کی نمازِ جنازہ پڑھی۔ مدینہ سے آنے والوں کے سوالات کا جواب دیا اور ایک نارمل آدمی کی طرح گھر واپس آئے۔

اُحد کے بعد جنگِ خیبر کے موقع پر دانتوں سے نوچ کر بکرے کی ران کھائی اس کا مطلب واضح ہے کہ ان کے دانتوں میں مجروح ہونے کے باوجود اتنی طاقت موجود تھی کہ وہ گوشت کو دانتوں سے کاٹ کر کھا سکتے تھے۔

جدید علم الاسنان ایسے کسی بھی مریض کے دانتوں کو دس سال میں بھی ایسی

طاقت دینے سے قاصر ہے۔ ان کے دانتوں میں طاقت کی موجودگی اس مسلسل ورزش کا نتیجہ تھی جو وہ مسواک کی صورت میں ہر روز کرتے تھے۔

ہمارے وہ بزرگ جو مسواک کیا کرتے تھے، اپنی آخری عمروں تک اپنے موتیوں جیسے چمکدار دانتوں کے ساتھ ہر قسم کی خوراک کھاتے تھے اور ان کے دانت عمر کے ساتھ انحطاط پذیر نہ ہوتے اور یہ مسواک کا کرشمہ تھا۔

چقندر ـــــ سِلق BEETROOTS

BETA VULGARIS

چقندر، بھارت، پاکستان، شمالی افریقہ اور یورپ میں کثرت سے سبزی کے طور پر کاشت کیا جاتا ہے۔ اگرچہ اس کی جنگلی قسم بھی ہے مگر اس کو خوراک اور علاج دونوں کے لیے بیکار سمجھا جاتا ہے۔ یورپ میں اس کا پودا ۱۵۴۸ء میں افریقہ سے لایا گیا اور اب یہ وہاں کی خوراک اور صنعت میں آلو کے بعد سب سے زیادہ مقبول سبزی ہے۔

چقندر کا تعلق پالک کے ساگ کے خاندان سے ہے البتہ اس کا خوراک میں پسندیدہ حصہ جڑ ہے جس میں غذائی عناصر جمع ہو کر شلغم کی سی شکل بن جاتی ہے۔ اس گولے کے اوپر جڑوں کے مزید ریشے اور بال ہوتے ہیں۔ عام طور پر چقندر کا رنگ اندر سے بھورا اور قرمزی ہوتا ہے جسے لال کیا جا سکتا ہے۔ اس کی ایک سفید قسم بھی ہوتی ہے۔ یورپ میں اس کی بستانی، سفید، سمندری، شکری، اور ایک قسم MENGIEL WURZEL پائی جاتی ہیں۔

چقندر کی پھولی ہوئی جڑ اور پتے خوراک میں استعمال ہوتے ہیں، یہ سلاد کے طور پر پکایا جاتا ہے۔ اسے ابال کر کھاتے ہیں۔ گوشت کے ساتھ سالن کے طور پر پکایا جاتا ہے۔ اس کا اچار ڈالتے ہیں اور اس سے یورپ میں کھانڈ بنتی ہے کیونکہ اس کی شکری قسم میں ۲۴ فیصدی شکر پائی جاتی ہے۔ چقندر سے حاصل ہونے والی چینی زیادہ سفید، چھوٹے دانے والی اور مٹھاس میں گنے کی کھانڈ سے پھیکی ہوتی ہے۔ چقندر کی ایک قسم BETA CICLA کی جڑ کی موٹائی قابلِ توجہ نہیں ہوتی۔

آئرلینڈ کے ساحلی علاقوں میں اسے زیادہ طور پر رس بھرے اور لذیذ پتوں کی وجہ سے کاشت کیا جاتا ہے۔ اس کے پتوں کے درمیان پھولی ہوئی رگیں ہوتی ہیں۔ جن کو لوگ "گندلوں کے ساگ" کی مانند پکا کر کھاتے ہیں۔ دیگر تمام اقسام کے پتے پالک کی مانند چوڑے ہوتے ہیں۔ پکنے پر لذیذ ہوتے ہیں اور بڑے شوق سے کھائے جاتے ہیں۔ پالک کے ساگ میں آکسلیٹ زیادہ ہوتے ہیں۔ اس لیے پالک کو زیادہ کھانے سے پیشاب میں جلن اور کبھی کبھار گردوں میں پتھری پیدا ہو سکتی ہے۔ جن کو پتھری یا درد گردہ کی شکایت ہو ان کے لیے مضر ہے۔ جبکہ چقندر کے پتے اس نقصان دہ عنصر سے پاک ہیں۔ جزائر شرق الہند میں چقندر کا ساگ پکانے اور سلاد میں مقبول ہے۔

ارشاداتِ نبویؐ :-

حضرت ام المنذرؓ روایت فرماتی ہیں :-

دخل رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم ومعہ علیؓ رضی اللّٰہ عنہ ولنا دوال معلّقۃ ۔ فجعل رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم یاکل وعلیؓ معہ یاکل ۔ فقال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم مہ یا علی ! انک ناقہ فجعلت لھم سلقاً وشعیرًا ۔ فقال النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم ۔ فاصب من ھذا ۔ فانہ اوفق لک ۔

(ابوداؤد، ترمذی)

(میرے گھر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم تشریف لائے اور ان کے ہمراہ حضرت علیؓ بھی تھے۔ میرے یہاں اس وقت کھجور کے خوشے لٹک رہے تھے۔ ان کی خدمت میں وہ پیش کیے گئے۔ وہ دونوں کھاتے رہے۔

اور اس کے دوران رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے حضرت علیؓ سے کہا کہ تم اب مزید نہ کھاؤ کہ ابھی بیماری سے اٹھنے کی وجہ سے کمزور ہو پھر میں نے ان کے لیے چقندر کا سالن اور جَو کی روٹی پکائی۔ اس پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ ہاں! علیؓ تم اس میں سے کھاؤ کہ یہ تمہارے لیے مفید ہے)

حضرت سہل بن سعدؓ روایت کرتے ہیں:۔

کنا نفرح بیوم الجمعۃ۔ کانت لنا عجوز تاخذ اصول السلق فتطرحہ فی القدر و تکرکر علیہ حبات من شعیر واللہ ما فیہ شحم ولا ودک۔ فاذا صلّینا الجمعۃ انصرفنا فسلمنا علیھا فتقدمہ لنا وکنا نفرح بیوم الجمعۃ من اجلہ۔ (بخاری، مسلم)

(ہم جمعہ کے دن بہت خوشی محسوس کرتے تھے۔ کیونکہ اس روز ایک بڑھیا آتی تھی جو ہنڈیا میں چقندر کی جڑیں اور جَو ڈال کر ان کو خوب پکا کر پیستی۔ اس میں خدا کی قسم! نہ تو چربی ہوتی تھی اور نہ چکنائی۔ ہم جمعہ پڑھ کر اس کے پاس جاتے، اسے سلام کرتے اور وہ اپنا پکوان ہمارے آگے رکھتی۔ اور ہم اسے کھانے کی خوشی میں جمعہ کے دن مسرور رہتے)

یہ خاتون چقندر اور جَو کی دیگ پکا کر ہریسہ کی مانند گھوٹ کر مسجد نبویؐ کے دروازے پر فروخت کرتی تھی۔

مُحدِّثین کے مشاہدات:۔

چقندر اگرچہ ٹھنڈک رکھتا ہے مگر ایسی کہ جسم کو ناگوار نہیں گذرتی۔ جسم کے سُدے

کھونٹا ہے۔ اس کی سیاہ قسم قابض ہے۔ چقندر کاٹ کر سر پر ملنے سے گرتے بال رک جاتے ہیں۔ ایگزیما اور پتی میں مفید ہے۔ اسے پکا کر اور پانی میں گھوٹ کر لگانے سے سر کی جوئیں مر جاتی ہیں۔ اگر بفہ موجود ہو تو اس پانی میں تھوڑا سا شہد ملا کر لگانا مفید ہے۔

چقندر کھانے سے جگر کا فعل بہتر ہوتا ہے اور تلی کی سوزش کو کم کرتا ہے۔ سیاہ قسم کو مسور کی دال کے ساتھ پکانا پیٹ کے لیے ثقیل ہے لیکن سفید قسم کو مسور کی دال کے ساتھ پکا کر کھایا جائے تو قولنج سے پیدا ہونے والی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

اس میں غذائیت کم ہوتی ہے اور اس کا کھانا پیٹ کو بوجھل کرتا ہے۔ خون کو جلاتا ہے اس لیے فقر الدم پیدا کرتا ہے۔ اس کی اصلاح کے لیے سرکہ اور السی کو شامل کرنا مفید رہتا ہے۔ چقندر کی اکثر قسمیں قبض پیدا کرتی ہیں اور دیر ہضم ہونے کی وجہ سے پیٹ میں نفخ پیدا کرتی ہیں۔

محدثین کرام نے چقندر کے باب میں جو مشاہدات رقم کیے ہیں ان میں سے اکثر نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے مشاہدات کے برعکس ہیں۔ انھوں نے حضرت علی رضی اللہ عنہ کے لیے چقندر کے سالن کو اس وقت پسند فرمایا جب وہ بیماری سے اٹھے تھے۔ نقاہت محسوس کر رہے تھے۔ ایسے میں ان کو ایسی غذا دینی مقصود تھی جو آسانی سے ہضم ہو سکے۔ اور ان کی کمزوری کو رفع کرے۔ اس غرض کے لیے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے چقندر کا سالن اگر پسند فرمایا تو یہ یقینی بات ہے کہ اس سالن میں کمزوری کو دور کرنے اور جلد ہضم ہو جانے کی صلاحیت موجود تھی۔

چقندر کی کیمیاوی ہیئت پر غور کریں تو اہم ترین بات جو سامنے آتی ہے۔ وہ اس میں شکر کی موجودگی ہے۔ عام طور پر یہ مقدار ۲۴ فیصدی کے لگ بھگ ہوتی

ہے۔ یہ عام بات ہے کہ لوگ بیماری کے دوران یا اس کے بعد کی کمزوری کے لیے
گلوکوس دیتے ہیں۔ شکر اور نشاستہ کی قسم خواہ کوئی ہو جسم کے اندر جا کر ایک مختصر
سے عمل کے بعد گلوکوس میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ اس لیے چقندر کے دیگر اجزاء سے
قطع نظر بھی کر لیں تو شکر کی موجودگی کمزوری کے لیے یقیناً فائدہ مند ہوگی۔ بسبتری
اور پھل جیسے بھی ہوں ان میں ناقابلِ ہضم مادہ کثیر مقدار میں ہوتا ہے جو قبض کو دور
کرتا ہے۔ اس کی اصلاح کے لیے دونوں مقامات پر سرکہ کی بجائے جو استعمال
کیے گئے۔

اس میں دل کو تسکین دینے والی ٹھنڈک ہے جبکہ سیاہ اقسام قابض ہوتی ہیں
اس کا پانی نکال کر لگانے سے خارش اور چھیپ اور خاص طور پر داد کو فائدہ ہوتا
ہے۔ یہاں پر توجہ طلب حقیقت یہ ہے کہ جلد کی جو بیماریاں بیان کی گئیں، وہ
سب کی سب پھپھوندی کی وجہ سے ہوتی ہیں۔ جس سے ظاہر ہوتا ہے کہ چقندر کا
عرق پھپھوندی کو ختم کرتا ہے۔ بلکہ یہ تحقیقات کے لیے ایک نئے باب کو کھولنے
کا باعث ہو سکتا ہے۔ کیونکہ جتنی بھی جراثیم کُش دوائیں آج کل مستعمل ہیں، وہ تمام
پھپھوندی سے تیار ہوتی ہیں۔ اس لیے عین ممکن ہے کہ جسم سے ان کے زہریلے
اثرات کو زائل کرنے میں چقندر کا بھی دخل ہو۔

چقندر کے پانی کو شہد کے ساتھ پیا جائے تو بڑھی ہوئی تلی کو کم کرتا ہے اور
جگر میں پیدا ہونے والی رکاوٹوں کو دور کرتا ہے۔ ہمارے ذاتی تجربہ میں شہد یرقان
کا بہترین علاج ہے۔ طب جدید میں چونکہ یرقان کے علاج میں گلوکوس دیا جاتا ہے
اس لیے فنی نقطہ نظر سے شہد اور چقندر کا پانی نہ صرف یہ کہ یرقان میں مفید ہے بلکہ
صفرا کی نالیوں میں پتھری یا دوسرے اسباب سے پیدا ہونے والی رکاوٹوں کا
علاج بھی ہے۔

سفید چقندر کو اگر مسور کی دال کے ساتھ پکایا جائے تو یہ طاقت دیتا ہے اور اسہال کو دور کرتا ہے۔

اطبّاءِ قدیم کے مشاہدات:۔

چقندر سیاہ میں قبض پیدا کرنے، ہاضمہ کو خراب کرنے کی استعداد سفید کی نسبت زیادہ ہے۔ دست آور ہے، چقندر کے پودے کی سب سے مفید چیز اس کے پتے ہیں۔ ان کا پانی نکال کر ان مقامات پر لگائیں جہاں سے بال اُڑ گئے ہوں، تو بال نکل آتے ہیں۔ ان کے جوشاندہ سے سر دھونا سیکری یعنی بفہ کی بیماری کو دور کرتا ہے۔ چہرے پر پڑنے والے داغ، حساسیت اور چھپاکی میں مفید ہے۔ اس کی سر میں مالش کرنے سے جوئیں مر جاتی ہیں۔ ورم والے مقامات پر اس کا پانی ملنے سے ورم رفع ہو جاتا ہے۔ آگ سے جھلسی ہوئی جگہ پر اس پانی کو لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اسی پانی کو شہد یا روغن بادام کے ساتھ ملا کر نیم گرم کان میں ٹپکانے سے ورم اور درد کو فائدہ ہوتا ہے۔

چقندر کے پتوں کا پانی نکال کر اس سے کلی کرنا یا اسے مسوڑھوں پر ملنے سے دانت کا درد جاتا رہتا ہے۔ بعض اطباء کا خیال ہے کہ ایسا کرنے کے بعد آئندہ درد نہیں ہوتا۔ سر کے بال کم ہوں تو چقندر کے پانی سے دھونا مفید ہے۔ جبکہ نجم الغنی خان اس میں بورہ ارمنی ملا کر استسقاء اور ہاتھ پیروں کے ورم پر لیپ کرنے کی تجویز کرتے اور فائدہ بیان کرتے ہیں۔

چقندر کے اجزاء دست آور ہیں۔ جبکہ اس کا پانی دستوں کو بند کرتا ہے۔ سرخ قسم کو پکا کر کھانا کمزوری اور ضعفِ باہ میں مفید ہے۔ اس کو رائی اور سرکہ ڈال کر پکانے کے بعد کھایا جائے تو یہ جگر اور تلی سے سدّے نکال دیتا ہے، اسے

کافی دنوں تک کھانے سے درد گردہ، مثانہ اور جوڑوں کے درد کو فائدہ ہوتا ہے یہی ترکیب مرگی کی شدت کو کم کرنے میں مفید ہے۔

حکیم مفتی فضل الرحمٰن نے لکھا ہے کہ چقندر کے قتلے کاٹ کر ان کو پانی میں خوب ابالا جائے۔ اس پانی کے ساتھ سوجے ہوئے نقرس یا گنٹھیا والے جوڑوں کو بار بار دھونے سے درد اور ورم جاتا ہے۔ چقندر کے بیج معدہ میں غذا کو خراب کرتے ہیں۔ اطبا نے اس میں نقصان کے علاوہ کوئی فائدہ بیان نہیں کیا۔

کیمیاوی ہیئت:-

چقندر میں ایک کیمیاوی جزو عامل BETIN پائی جاتی ہے یہ ماہواری کے خون کو بڑھاتی ہے پیشاب آور ہے۔ معدہ اور آنتوں میں اگر جلن ہو تو یہ اس کو رفع کرتی ہے۔ سفید چقندر سے حاصل ہونے والا جزو عامل ملین ہے جبکہ سرخ قسم سے میسر آنے والی صرف حیض آور ہے۔

جدید مشاہدات:-

چقندر کی جڑوں کا جوس نکال کر اگر اس کو ناک میں ٹپکایا جائے تو سر درد، اور دانت درد کو فوراً دور کرتا ہے۔ اسے اگر سر کے اطراف میں لگایا جائے تو آنکھوں کی سوزش اور جلن میں مفید ہے۔ چقندر کے پانی کو روغن زیتون میں ملا کر جلے ہوئے مقام پر لگانا مفید ہے۔ سفید چقندر کا پانی جگر کی بیماریوں میں اچھے اثرات رکھتا ہے۔

چقندر کے قتلوں کو پانی میں ابال کر اس پانی کی ایک پیالی صبح ناشتہ سے ایک گھنٹہ پہلے پینے سے پرانی قبض جاتی رہتی ہے اور بواسیر کی شدت میں کمی آجاتی ہے۔ یورپ اور ایشیا میں اکثر لوگ چقندر کے قتلوں کو ابال کر کھانے کے ساتھ سلاد کے

طور پر استعمال کرتے ہیں۔ یہ پالک کے خاندان سے تعلق رکھنے کے باوجود اس جیسے مضر اثرات نہیں رکھتا۔ اس لیے چقندر کے پتے متعدد مقامات پر سبزی کی مانند پکائے جاتے ہیں اور مفید اثرات رکھتے ہیں۔

سرخ چقندر کو نسوانی اعضاء کے لیے مقوی مانا گیا ہے۔ رحم کی کمزوری کے لیے بطور سبزی یا اس کا جوشاندہ ایک طویل عرصہ تک استعمال کرنا مفید ہے۔

جلد کے زخموں، بفہ اور خشک خارش میں چقندر کے قتلوں کو پانی اور سرکہ میں ابال کر لگانا مفید ہے۔ اس مرکب کو دو چار مرتبہ لگانے سے سر کی خشکی غائب ہو جاتی ہے۔ سرکہ کی موجودگی کی وجہ سے زیر ناف خارش میں بھی مفید ہے۔

اطباء قدیم اور محدثین نے چقندر کو اچھے الفاظ میں بیان نہیں کیا۔ اس کے باوجود دنیا کے اکثر ممالک میں یہ مقبول غذا ہے۔ اگر اس میں نقصانات ہوتے تو لوگ کبھی کا چھوڑ چکے ہوتے۔ مگر مشاہدات اس کے برعکس ہیں۔ چقندر ایک مفید اور مقوی غذا اور خارش کی متعدد قسموں کے لیے مقامی استعمال کی قابلِ اعتماد دوا ہے۔

دُودھ ــــ لبن

MILK

LACTUS

دودھ انسانوں کی سب سے پُرانی خوراک ہے۔ جب سے انسانوں کو مویشی پالنے کی سمجھ آئی۔ انھوں نے اس وقت سے ان کے دودھ سے فائدہ اٹھانا بھی سیکھ لیا۔ مؤرخین کہتے ہیں کہ زمانۂ قدیم میں دیوتاؤں اور پیغمبروں نے انسانوں کو دودھ سے فائدہ اٹھانا سکھایا۔ شط العرب کے شہروں میں آج سے ۵۰۰۰ سال قبل دودھ کو نہ صرف یہ کہ باقاعدہ استعمال کیا جاتا تھا بلکہ شہروں سے باہر ایسے کارخانے قائم تھے جہاں دودھ کو صاف کر کے شہروں میں مہیا کیا جاتا تھا، پھر ان سے دہی، پنیر اور گھی بنا کر سپلائی ہوتا اور ان کے وجود سے پہلے ڈیری فارموں کا سراغ ملتا ہے۔

ہندوستان کے لوگ اگرچہ زمانۂ قدیم میں بھی دودھ پیتے تھے لیکن اس کا باقاعدہ استعمال ایشیائے کوچک سے آریوں کی آمد کے بعد شروع ہوا۔ چونکہ گائے ان کا ذریعہ معاش بن چکی تھی اس لیے بعد والوں نے اس کی عزت میں روز بروز اضافہ کرتے ہوئے ماں کا رُتبہ دے دیا۔ کرشن جی مہاراج کا زیادہ تر تعلق دودھ کا کاروبار کرنے والی خواتین سے رہا ہے۔ اور ان کو مکھن بہت پسند تھا۔

توریت مقدس نے انسان کی زمین پر آباد کاری کے تذکرہ کے ساتھ پہلے باب پیدائش ہی میں دودھ کا ذکر متعدد مقامات پر کیا ہے۔

کرشن جی مہاراج کے زمانہ میں بھی دیہات کے وہ لوگ جن کی اپنی زمین نہ ہوتی تھی یا کم زمین کے باعث گزارا نہ کر سکتے تھے، گائیاں پال کر ان کا دودھ فروخت

کر کے اضافی آمدن حاصل کرتے تھے۔ یہ شوق ابتدائی دور کے مشرقی افریقہ میں بھی ملتا ہے۔ البتہ مشرقِ بعید کے ممالک کو دودھ سے واقفیت ہوئے زیادہ عرصہ نہیں گذرا۔ اگرچہ یہ دیر سے اس میدان میں آئے ہیں لیکن آسٹریلیا اور نیوزی لینڈ دنیا بھر میں دودھ اور اس کی مصنوعات کے معاملے میں اپنا مقام رکھتے ہیں۔

امریکہ میں پہلی گائے ۱۶۱۱ء میں جیمس ٹاؤن کے آبادکاروں نے درآمد کی۔ اور اس کے بعد یہ سلسلہ اتنی ترقی کر گیا کہ ۱۸۵۱ء میں پنیر بنانے کی ایک فیکٹری نیویارک سٹیٹ میں قائم ہوئی۔ وہاں پر پنیر آج کل اتنا مقبول ہے کہ امریکہ کے دودھ کی کل پیداوار کا ۲۴ فیصدی پنیر بنانے میں صرف ہوتا ہے۔ ان کے یہاں تو دودھ کی رغبت سے ناجائز فائدہ اٹھاتے ہوئے کسی ستم ظریف نے ایک مرتبہ مشہور کر دیا کہ خواتین کے دودھ میں توانائی کی موجودگی کسی بھی عمر کے لوگوں کے لیے کارآمد ہو سکتی ہے۔ چنانچہ کئی غریب عورتیں اپنا دودھ بچے کو پلانے کی بجائے دکانوں پہ فروخت کرنے لگیں۔ لیکن یہ بیہودہ شوق چند دنوں میں ختم ہو گیا۔

دنیا کے مختلف ملکوں میں زیادہ تر گائے کا دودھ مقبول ہے اور اسی غرض سے عمدہ سے عمدہ گائیں پالنا اور ان کے دودھ میں اضافہ کرنا ایک صنعت کی شکل اختیار کر گیا ہے۔ ایک عام امریکن گائے روزانہ ایک من دودھ دیتی ہے کہتے ہیں کہ اس صلاحیت میں ہر سال بہتری پیدا کی جا رہی ہے۔ گائیں پالنے اور ان کے دودھ سے فوائد حاصل کرنے والے ممالک میں ارجنٹائن، ڈنمارک، ناروے آسٹریلیا اور نیوزی لینڈ عالمی اہمیت رکھتے ہیں۔

بھینس کا دودھ شمالی ہندوستان میں زیادہ تر مقبول ہے۔ بلکہ پنجاب میں کوئی بھی دودھ پینے والا تندرستی کی حالت میں گائے کے دودھ کو پسند نہیں کرتا۔ بھینس کا دودھ گاڑھا، اس میں چکنائی زیادہ، لحمیات زیادہ اور پانی کم ہوتا ہے۔

اس کا مکھن سفید۔ اور ایک عام بھینس روزانہ بیس لیٹر دودھ دیتی ہے اور اس سے ایک کلو مکھن نکل سکتا ہے۔

بھینس امریکہ اور افریقہ میں بھی ہوتی ہے لیکن ان ممالک کی بھینس کا حلیہ ہمارے یہاں کی بھینس سے تھوڑا سا مختلف اور عادات برعکس ہوتی ہیں۔ وہاں پر بھینس وحشی درندوں میں شامل ہے۔ حتیٰ کہ عرب میں "جاموس" سے مراد بھینس کی شکل کا ایک وحشی جانور ہے۔ اس نسل کی بھینسوں کا دودھ برائے نام ہوتا ہے پنجاب میں بھینس کا دودھ توانائی کا مظہر سمجھا جاتا ہے۔ کشتی لڑنے والے پہلوان اپنی طاقت میں اضافہ کے لیے بھینس کا دودھ اور گھی کثرت سے استعمال کرتے ہیں۔ حاملہ عورتیں کمزوری کو دور کرنے کے لیے اور زچگی کے بعد بھینس کا دودھ اور گھی پسند کرتی ہیں۔ ان میں سے اکثر کو زیادہ چکنائی کے استعمال سے خون کی نالیوں اور دل کی بیماریوں کا شکار ہونا پڑتا ہے۔ پنجاب کے لوگ چائے میں بھی گائے کا دودھ پتلا ہونے کی وجہ سے پسند نہیں کرتے۔

دیہات میں بکریاں پالنے کا رواج موجود ہے۔ لیکن بکری کا دودھ کوالٹی میں عمدہ ہونے کے باوجود مقبول نہیں۔ حالانکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنی حیاتِ مبارکہ میں ہمیشہ پینے کے لیے بکری کے دودھ کو پسند فرمایا۔ اردو محاورے میں بکری کا دودھ بھی ضرب المثل رہا ہے جیسے کہ "بزاخفش"

ہندوستان میں بکری کو شہرت مہاتما گاندھی سے ہوئی۔ یہ بھارتی راہنما ساری زندگی بکری کا دودھ پیتے رہے اور جب انگلستان گئے تو اپنی بکری ساتھ لے گئے۔

ہندوستان کے متعدد گھرانوں میں بچوں کو اگر ماں کا دودھ میسر نہ ہو تو بکری کا دودھ پلاتے تھے۔ میرے اپنے خاندان میں ایک بچے کی پرورش کے لیے بکری خریدی

گئی جیسے وہ قالین والے کمرے میں باندھتے تھے۔

بھیڑ کا دودھ چکنائی میں بھینس سے گاڑھا ہوتا ہے۔ ہمارے یہاں کے پینے والے اسے پسند نہیں کرتے۔ کہتے ہیں کہ اس میں سے خاص قسم کی ناگوار بدبُو آتی ہے۔

چین، روس اور تبت کے بعض علاقوں میں گھوڑیوں کا دودھ بڑا پسند کیا جاتا ہے۔ منگول ہمیشہ گھوڑیوں کا دودھ پیتے تھے۔ اس میں چکنائی بڑی تھوڑی ہوتی ہے اس لیے جلد ہضم ہوتا ہے اور توانائی دینے میں اہمیت رکھتا ہے۔

کوہ ہمالیہ کے دامن میں سراگائے ہوتی ہے۔ یہ قد میں عام گائے سے چھوٹی اور جسم پر پہاڑی بکرے کی مانند لمبے بال ہوتے ہیں، پہاڑی علاقوں میں گائے کی طرح کا ایک جانور یاک پایا جاتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ سراگائے کی قسم ہے۔ اس کے دودھ میں چکنائی گائے سے زیادہ لیکن دودھ کم۔ وہاں کے لوگ اس جانور کو اس حد تک پسند کرتے ہیں کہ یاک کا گوبر سُکھا کر چائے میں بھی ڈالتے اور مزے سے پیتے ہیں۔

ہندوستان کے مغربی گھاٹ کے علاقہ اور مرہٹہ اقوام میں گدھی کا دودھ بڑا پسند کیا جاتا ہے۔ ہم نے بمبئی میں گوالے دیکھے ہیں جو گدھیوں کی قطار لیے بازار میں آواز لگا کر گدھی کا دودھ فروخت کرتے تھے۔ اس کی ایک وجہ یہ بھی ہے کہ پرانے وید گدھی کا دودھ تپِ دق کے مریضوں کو دوا کے طور پہ دیتے تھے۔ کہتے ہیں کہ یہ دودھ جسمانی کمزوری کے لیے مفید ہے۔

کیمیاوی ساخت کے لحاظ سے کُتیا کا دودھ اچھی چیز قرار دیا جاتا ہے۔ لیکن وہ لوگ جو کہ اسلامی تعلیمات کی خلاف ورزی میں کُتے پالتے، ان کا منہ چُومتے بلکہ اپنے ساتھ سُلاتے ہیں ان کو بھی یہ دودھ پیتے سُنا نہیں گیا۔ اس کی غالباً وجہ یہ ہے کہ

کتا رکھنا ہمیشہ خطرناک ہوتا ہے اور اس کے دودھ سے بھی صحت کے کچھ مسائل پیدا ہو سکتے ہیں۔

غذا میں حلال اور حرام کا تصور اسلام نے دیا ہے۔ اسلام نے حرام جانوروں کا دودھ بھی حرام قرار دیا ہے۔ دلچسپ بات یہ ہے کہ وہ لوگ جو اسلام کو نہیں مانتے اور اس کے حلال و حرام کو اس جدید زمانہ میں جہالت کی بات سمجھتے ہیں۔ ان میں سے کوئی بھی کسی حرام جانور کا دودھ نہیں پیتا۔ ہم نے پوری دنیا میں کوئی بھی درندوں، سوریوں، بلیوں وغیرہ کا دودھ پیتا نہیں دیکھا۔ اور یہ واقعہ اس امر کا ایک اہم ثبوت ہے کہ وہ اسلام کے فلسفہ حلال و حرام پر معترض ہونے کے باوجود اپنی عملی زندگی میں اس پر عمل کرتے ہیں۔

دُودھ کی خرابیاں اور اس سے خطرات:۔

دودھ حاصل کرنے کے لیے یہ ضروری ہے کہ یہ تندرست جانور سے حاصل کیا جائے۔ جانور کو اچھی خوراک دی جائے۔ دودھ نکالنے سے پہلے اس کے تھن صاف کیے جائیں تاکہ بیرونی غلاظت دودھ میں داخل نہ ہو۔ جس برتن میں دُودھ نکالا جائے وہ برتن صاف ہو ورنہ دودھ خراب ہو جائے گا۔ پھر اسے ڈھانپ کر رکھا جائے۔

حضرت جابر بن عبداللہ رض روایت فرماتے ہیں:۔

جاء ابو حمید، رجل من الانصار من النقیع باناءٍ من لبنٍ الی النبیّ صلی اللہ علیہ وسلم فقال النبی صلی اللہ علیہ وسلم الاخمرتہ ولو ان تعرض علیہ عودًا۔
(بخاری و مسلم)

(نقیع سے انصار کا ایک شخص ابو حمید، نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں دودھ کا ایک برتن لے کر حاضر ہوا۔ حضورؐ نے فرمایا کہ اسے ڈھانپ کر کیوں نہیں رکھا گیا۔ خواہ اس پر لکڑی کا ٹکڑا ہی رکھ دیا جاتا)

عام طور پر دودھ سے یہ مسائل پیدا ہو سکتے ہیں:۔

۱۔ برتن ننگا ہو تو اس پر مکھیاں، آس پاس کی دھول، گوالوں کے گندے ہاتھ وغیرہ ہی میں جا کر متعدد اقسام کے جراثیم داخل کر دیتے ہیں۔

۲۔ گایوں میں تپ دق ایک عام بیماری ہے۔ کمزور جانور پر بھی تو دق کا شبہ ہو سکتا ہے۔ لیکن انگلستان میں حیرت اس وقت ہوئی جب ہارلکس کمپنی کی ایک گائے کو صحت اور تندرستی کی بنا پر بہترین گائے کا انعام دیا گیا۔ بعد میں معلوم ہوا کہ اس گائے کو دق تھی۔

اس کے علاوہ زہرباد، ہیضہ، اسہال اور مالٹا بخار جراثیم آلود دودھ سے ہو سکتے ہیں۔

۳۔ گلے کی سوزش، جراثیمی سوزش، سرخ بخار، زہرباد، تپ محرقہ، گوالوں کے گندے ہاتھوں سے ہو سکتے ہیں۔

۴۔ جانور کے تھنوں کی سوزش اور ان کی متعدد بیماریاں کچا دودھ پینے سے ہو سکتی ہیں۔

۵۔ دودھ پڑا پڑا خراب ہو جاتا ہے۔ برتن اگر گندا ہو یا دودھ کو گرمی کے موسم میں ٹھنڈا نہ رکھا جائے تو خراب ہو کر پینے والوں کو آنتوں کی بیماری میں مبتلا کر سکتا ہے۔

دودھ سے پیدا ہونے والی بیماریوں کا ایک آسان حل یہ ہے کہ بیمار جانور

کا دودھ نہ لیا جائے۔ گندگی کھانے والے جانور کا دودھ نہ پیا جائے۔ دودھ کے برتن، گوالے کے ہاتھ، جانور کے تھن صاف رکھے جائیں۔ دودھ کو محفوظ رکھنے میں سب سے بڑی مشکل ولٹوہی ہے۔ اگر دودھ ایک مرتبہ کسی گندے برتن میں دوہ لیا جائے تو اس کے بعد کوئی بھی قدیم یا جدید طریقہ اختیار کریں، دودھ خراب ہو جائے گا۔

محفوظ دُودھ:۔

۱۔ صاف برتن میں حاصل کرنے کے بعد دودھ کو ڈھکن دے کر صاف برتن میں اُبالا جائے۔ اس کے بعد ٹھنڈا کر کے کسی ٹھنڈی جگہ رکھ دیا جائے۔ ایسا دودھ ایک دن تک صحیح رہ سکتا ہے۔ اگلے دن رکھنا ہو تو پھر سے اُبالا جائے۔ یہ طریقہ گھریلو استعمال کے لیے تو ٹھیک ہے مگر وسیع پیمانہ پر کرنا ممکن نہیں۔

۲۔ ترقی یافتہ ممالک میں دودھ پیدا کرنے والے کسان بھی اپنا دودھ نہیں پی سکتے۔ جانوروں کا دودھ مشین کے ذریعہ مصفا برتن میں دوہ کر ٹینکی والی گاڑی کے ذریعہ فیکٹری میں جاتا ہے۔ جہاں اس کو ایک خاص درجہ حرارت پر اُبالنے اور پھر ایک دم ٹھنڈا کرنے کا عمل کیا جاتا ہے جسے PASTEURISATION کہتے ہیں۔ اگر اس دودھ کو بند مصفا برتن میں رکھا جائے تو کئی دن تک خراب نہیں ہوتا۔ اس ترکیب میں دودھ کے اصل ذائقہ کو قائم رکھا جاتا ہے۔ پینے والے کو یہ محسوس نہیں ہوتا کہ دودھ اُبلا ہُوا ہے۔

۳۔ دودھ میں چکنائی زیادہ ہونے کے باعث ڈیری فارم میں کچھ حصہ نکال کر اس کو ۵ء۳ فیصدی کے قانونی معیار پر لے آتے ہیں۔ اضافی چکنائی، مکھن، گھی اور کریم کی صورت میں فروخت کر دی جاتی ہے۔ دودھ کو مصفا کرنے کے دوران

اس میں چکنائی کے ذروں کو اس طرح بلو دیا جاتا ہے کہ وہ چھوٹے ہو کر آسانی سے قابل ہضم بن جاتے ہیں۔ یہ HOMOGENISED دودھ بچوں کا پیٹ خراب نہیں کرتا اور اسے اسہال کے دوران بھی دیا جا سکتا ہے۔ آج کل بازار میں ملنے والا عام لفافوں کا دودھ اسی قسم سے تیار ہوتا ہے۔

۴۔ پنجاب میں رکھ غلاماں کے سرکاری ڈیری فارم میں بوتلوں میں بند دودھ کی ایک قسم STERILISED بازار میں آئی تھی۔ اس دودھ کے تمام اجزاء قائم ہوتے تھے اور ان بوتلوں کو اگر نہ کھولا جائے تو یہ سال بھر میں بھی خراب نہ ہوتی تھیں۔ بدقسمتی سے دیگر سرکاری اداروں کی طرح یہ بدانتظامی کا شکار ہو کر بند ہو گیا۔

دُودھ کی مصنُوعات:۔

گائے یا بھینس کے تھنوں سے براہِ راست دودھ پینا پنجابیوں کا خاص شوق ہے۔ اب یہ ہر کسی کے بس کی بات نہیں، اس لیے گھروں میں اُبلا دودھ یا حلوائی کی کڑھائی کا دودھ زیادہ پیا جاتا ہے۔ ٹھنڈک پہنچانے یا پیٹ کی جلن کے لیے اس میں ٹھنڈا پانی ملا کر کچی لسی بنتی ہے۔ کڑاہی کے دودھ میں مسلسل پکنے سے نمی کم ہو کر گاڑھا ہو جاتا ہے لیکن وٹامن ضائع ہو جاتے ہیں رنگ اور ذائقہ خراب ہو جاتا ہے۔

دھی:۔

زمانۂ قدیم سے خواتین اُبلے دودھ میں دہی کی جاگ لگا کر دیتی جمائی آئی ہیں۔ اس دہی کو صبح بلو کر مکھن نکالا جاتا ہے۔ اس کے بعد کی چھاچھ یا لسی ایک مقبول مشروب ہے۔ دیہات کے لوگ گرمی کی تپش اور پیاس کی شدت

کے لیے اسے نمک ملا کر پیتے ہیں۔ دوپہر کے کھانے کے ساتھ کسانوں کا یہ
دل پسند مشروب ہے۔ شہروں کے لوگ صبح کا ناشتہ دہی یا دہی قلچہ یا
لسّی کی صورت میں کرتے ہیں۔ دہی میں دودھ کی پوری غذائیت ایسی صورت
میں ہوتی ہے کہ فوراً ہضم ہو جاتی ہے۔ اس سے پیٹ خراب نہیں ہوتا لیکن
اس کا سب سے بڑا عیب نیند ہے۔ لسی پینے کے بعد سستی طاری ہو جاتی
ہے اور نیند آتی ہے۔

نئی عربی میں دہی کو "لبن" یا "لبن حامض" کہتے ہیں۔ جبکہ قرآنی عربی میں لبنَ
سے مراد دودھ تھا۔ دہی بنانے کے فن میں نئی تبدیلیاں آئی ہیں۔ معلوم ہوا ہے
کہ لیکٹک ایسڈ یا جراثیم کی کچھ قسمیں دودھ کو دہی میں تبدیل کرتے ہیں، اب
دہی بنانے کے لیے ان جراثیم کے محلول کے چند قطرے ڈالنے سے پسندیدہ
شکل اور ذائقہ کا دہی تیار ہو جاتا ہے۔ پاکستان کے بازاروں میں بھی مشین
سے جما ہوا دہی YOGURT کے نام سے پلاسٹک کے گلاسوں میں
فروخت ہو رہا ہے۔ اس دہی کا کمال یہ ہے کہ بازار میں دودھ کا پرچون بھاؤ
۵ روپے فی لیٹر ہے اور ان کا نصف کلو کا پیکٹ سات روپے میں ملتا ہے۔
عام حلوائی کے یہاں اسی قدر دہی تین روپے سے کم کا ہے۔ یعنی یہ دو گنا
منافع لے رہے ہیں۔ دوسرے ملکوں میں بھی دہی کی یہ صنف سادہ یا فروٹ
کی شمولیت کے ساتھ عام پسند کی جا رہی ہے۔

ربڑی :-

دودھ کو کڑاہی میں پکاتے جائیں اور نیچے لگنے نہ دیں۔ جب نصف رہ
جائے تو یہ گاڑھا زرد سیّال ربڑی ہے۔ اسے فالودہ وغیرہ پر ڈالتے ہیں، ایک
لیٹر ربڑی کو جب مزید پکایا جائے تو وہ کھویا بن جاتا ہے۔ ۵ کلو دودھ سے

ایک کلو کھویا بنتا ہے۔ اسے لوگ کھاتے ہیں، مٹھائیاں بنتی ہیں اور اسے لسی میں ڈال کر پیتے ہیں۔

غذائی قوانین کی رُو سے کھویا میں بیس فیصدی چکنائی ہوتی ہے۔ چکنائی کی اتنی زیادہ مقدار پیٹ خراب کرتی ہے اور بعد میں مسائل کا باعث بن سکتی ہے۔ پاکستانی قُلفہ میں دودھ کے ساتھ کھویا اور مغزیات کی آمیزش کی جاتی ہے۔ بلکہ آئس کریم میں کریم کی اضافی مقدار دودھ میں ڈال کر اس میں چکنائی کی مقدار دس فیصدی کرنا ضروری ہے۔ امریکی قانون کے مطابق اس میں ۱۴ فیصدی چکنائی ہونی چاہیئے۔ قلفہ اور آئس کریم بنانے کے برتن جراثیم کی بہترین آما جگاہیں ہیں۔ ان میں ہیضہ، پیچش اور تپ محرقہ کے جراثیم تین سال تک زندہ رہ سکتے ہیں۔ اس لیے آئس کریم وہی استعمال کرنی چاہیئے جس کو مصفّا کیا گیا ہو۔ بازار میں عام ملنے والی ملائی کی برف اور قُلفیوں سے ہمیشہ پیٹ میں کیڑے اور ہیضہ ہوتے رہتے ہیں۔

مکھّن۔ گھی:۔

اس کو بنانے کے دو طریقے ہیں۔ ایک تو پُرانا جس میں دودھ سے دہی بنا کر اس میں سے مکھن نکالا جاتا ہے۔ جدید طریقہ میں کچے دُودھ سے مرضی کے مطابق پورا یا نصف مکھن کریم کی صورت نکالا جاتا ہے۔ جس سے مکھن بنایا جاتا ہے۔ پاکستان کے غذائی قوانین کی رُو سے مکھن میں اسّی فیصدی چکنائی، اور اٹھارہ فیصدی پانی ہونا چاہیئے۔ اس مکھن کو جب پکایا جائے تو گھی بنتا ہے۔ گھی کے معیار کے مطابق اس میں پانی یا لسی کی مقدار ایک فیصدی سے زائد نہیں ہونی چاہیئے۔

آج کل متعدد ادارے پاکستان میں دودھ پیک کر کے لفافوں میں بیچ رہے

ہیں۔ اس تیاری کے دوران ان کے پاس کریم اور مکھن کی کافی مقدار فالتو ہو جاتی ہے۔ انھوں نے مکھن اور کریم فروخت کرنے کی کوشش کی مگر یہاں کے لوگوں کو جتنی رغبت دہی اور اس کے بعد دودھ سے ہے، اتنی مکھن اور کریم سے نہ ہو سکی۔ کریم کی نکاسی کی انھوں نے ترکیب نکالی کہ اسے گھی کی صورت میں فروخت کیا جائے۔ ایک کمپنی نے ایک کلو کا ڈبہ بیالیس روپے میں پیش کیا تو دوسری کمپنی نے ٹین کے ڈبہ میں ۹۰۰ گرام گھی پچاس روپے میں رکھ دیا.... بیالیس والوں نے اپنی قیمت پچاس کر دی ہے اور پچاس والے پچپن پر آ گئے ہیں۔ ان کو یہ سہولت ہے کہ بوٹاٹی سٹو۔ ان کا مال اٹھا رہا ہے۔ اور اس طرح وہ اپنا ایک فالتو سامان بازار میں بھی مہنگا فروخت کر رہے ہیں۔ مگر ان لوگوں کو گاہک کم و بیش ہی ملتے ہیں کیونکہ اس گھی کا ذائقہ ہماری عادت کے مطابق نہیں۔

پنیر:۔

دودھ میں کھٹائی ڈال کر اس کو پھاڑتے ہیں۔ پھر یہ دودھ کپڑے میں لٹکا دیتے ہیں۔ پانی نکل جانے کے بعد خشک پنیر حاصل ہوتا ہے۔ اس میں لحمیات اور چکنائی بھرپور ہوتے ہیں۔ ہمارے یہاں ابھی تک پنیر کا زیادہ تر مصرف رس گلے بنانا ہے۔ اکثر لوگوں کو جب لحمیات کی کمی یا کمزوری دور کرنے کے لیے ناشتہ میں پنیر کھانے کو کہا جاتا ہے تو وہ حیران ہوتے ہیں کہ یہ کیا چیز ہے۔ حالانکہ پاکستان میں پشاور کا پنیر اپنی عمدگی اور لذت میں مشہور ہے۔

پاکستان میں عام طور پر سفید اور کھارا پنیر بناتے ہیں۔ جبکہ دنیا میں اس وقت پنیر کی ۴۰۰ اقسام مشہور ہیں۔ امریکہ کا ہر شہری سالانہ ۱۷ پونڈ استعمال کرتا ہے۔ پنیر کی چکنائی چالیس فیصدی اور بقایا لحمیات ہوتے ہیں۔ پانی ۳۰ فیصدی

سے زائد نہیں ہوتا۔ جبکہ پاکستان میں کھاری پنیر میں پانی کی چھوٹ اسّی فیصدی ہے۔

کمزوری اور بیماری کے خلاف قوت مدافعت پیدا کرنے کے لیے پنیر ایک بہترین غذا اور دوا ہے۔ کم چکنائی والا پنیر یرقان کے مریضوں کے لیے اکسیر ہے۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں :-

اتی النبی صلی اللہ علیہ وسلم بجبنۃٍ فی تبوک فدعا بالسکین فسمّی وقطع ... (ابوداؤد)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں تبوک کے غزوہ کے موقع پر پنیر پیش کیا گیا۔ انھوں نے چھُری منگوائی اور بسم اللہ پڑھ کر اس کو کاٹا)

ابن ماجہ نے سلمان فارسیؓ سے ایک روایت بیان کی ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پنیر اور گھی کو کھانے کے لیے درست قرار دیا۔

پنیر بنانے کے عمل میں دودھ کے پھاڑنے کے بعد زرد رنگ کے جس پانی کو عام لوگ پھینک دیتے ہیں۔ وہ ایک بہترین ٹانک ہے۔ اس میں دودھ کے تمام معدنی نمک اور وٹامن موجود ہوتے ہیں بلکہ تھوڑی مقدار میں لحمیات بھی ہوتے ہیں۔ جب کوئی بچہ اسہال کی وجہ سے غذا یا دودھ ہضم نہ کر سکے اور دستوں کے ذریعہ جسم سے پانی اور نمک نکل گئے ہوں تو ایسے بچوں کے لیے پھاڑے ہوئے دودھ کا یہ پانی تریاق کا حکم رکھتا ہے۔ "نمکول" میں صرف دو نمک ہیں۔ مگر اس میں کئی نمک اور قدرتی مٹھاس شامل ہونے کی وجہ سے فوری طور پر جزوِ بدن بنتا اور کمی کو دور کر دیتا ہے۔ اطبائے قدیم بھی اس نسخہ سے واقف تھے۔ طب کی متعدد کتابوں میں اس پانی کی افادیت کا ذکر ملتا ہے۔

عہد رسالت میں کھجور سے ایک حلوہ "حیس" تیار ہوتا تھا۔ جس میں کھجور کو گھی میں تلنے کے بعد پنیر ملا کر پکایا جاتا تھا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو یہ حلوہ اس قدر پسند تھا کہ انھوں نے حضرت صفیہؓ کے ولیمہ کے لیے لوگوں کو حیس کھلایا۔ کھجور کے ساتھ پنیر کو شامل کرنے سے اس کی غذائی استعداد میں اضافہ ہوتا ہے اور یہ جسمانی کمزوری کے لیے ایک مؤثر دوائی بن جاتا ہے۔

ارشاداتِ ربانی :-

فیہا انہار من ماء غیر اٰسن وانہار من لبن لم یتغیر طعمہ ... (محمدؐ : ۱۰۰)

(وہاں پر ایسی نہریں ہونگی جن میں خوش ذائقہ پانی اور ایسا عمدہ دودھ ہوگا کہ جس کا ذائقہ وقت سے خراب نہ ہوگا)

وان لکم فی الانعام لعبرۃ۔ نسقیکم مما فی بطونہ من بین فرثٍ ودمٍ لبنًا خالصًا سائغًا للشٰربین (النحل : ۶۶)

(تمھارے لیے چوپایوں میں غور و فکر کا ایک اہم مسئلہ رکھ دیا گیا ہے۔ ہم تم کو ان کے پیٹوں میں سے اس جگہ پر جو آلاتِ ہضم اور خون کے درمیان ہے دودھ نکالتے ہیں جو کہ لذیذ ہوتا ہے۔ اور پینے والوں کے حلق سے بلا کسی کوشش کے اندر چلا جاتا ہے)

ان لکم فی الانعام لعبرۃ۔ نسقیکم مما فی بطونھا ولکم فیھا منافع کثیرۃ ومنھا تاکلون .. (مؤمنون : ۲۱)

(تمھارے لیے غور کے لیے چوپایوں میں کچھ باتیں ہیں۔ جیسے کہ اللہ

تم کو ان کے پیٹوں سے مشروب مہیا کرتا ہے اور ان سے تمھیں
بیشمار فائدے ہیں اور تم ان کو کھاتے ہو)

جانوروں سے فوائد حاصل کرنے کے بارے میں ان آیات میں اہم اشارات ہیں ۔ جانور جب تک زندہ ہے اس کے گوبر سے کھیتوں کو سرسبز بنانے کے لیے عمدہ کھاد ، ایندھن ، گوبرگیس ملتے ہیں ۔ ذبح کریں تو خون سے رنگ ، جانوروں کی خوراک ، سینگ اور کھُر دستے بنانے کے لیے ، کھال سے جوتے اور دوسرا سامان ، بالوں سے لباس ، جسم کے غدودوں اور جگر سے بیماریوں کی دوائیں اندرونی جھلیوں سے سریش ، آنتوں سے زخم سینے کا دھاگہ ۔ کھانے کے لیے گوشت کے بعد ہڈیوں سے فاسفورس ، جیارکول ، خون کی کمی کا علاج حاصل ہوتے ہیں ۔ یہ ایک اشارہ تھا کہ تم غور کروگے تو گوشت کے علاوہ بھی اور بہت کچھ ملے گا ۔

کُتبِ مُقدّسہ

توریت اور انجیل میں دودھ کا ذکر اسّی مرتبہ مختلف صورتوں میں آیا ہے :۔

...." پھر اس نے مکھن اور دودھ اور اس بچھڑے کو جو اس نے پکوایا تھا ، لے کر ان کے سامنے رکھا ..." (پیدائش ۸ : ۱۸)

اسی باب میں اضحاق کے دودھ چھڑانے کی دعوت اور سارہ کے دودھ پلانے کا تذکرہ ملتا ہے :۔

...." اور تیس دودھ دینے والی اونٹنیاں بچوں سمیت اور چالیس گائیں ۴۰ور دس بیل ۔ بیس گدھیاں اور دس گدھے ..."

(پیدائش ۱۵ : ۳۲)

ان چیزوں کو اس وقت کی بہترین جائیداد سمجھا گیا کیونکہ یہ دودھ دینے اور ان کی آئندہ نسل کو بڑھانے کے لیے کارآمد تھے۔

..." اور میں اُترا ہوں کہ ان کو مصریوں کے ہاتھ سے چھڑاؤں اور اس ملک سے نکال کر ان کو ایک اچھے اور وسیع ملک میں جہاں دودھ اور شہد بہتا ہے یعنی کنعانیوں اور حتّیوں اور اموریوں فرزیوں اور حویوں اور یبوسیوں کے ملک میں پہنچاؤں..."

(خروج ۳ : ۸)

سب سے بہتر مسکن وہ ہے جہاں دودھ اور شہد ہوں کیونکہ یہی زندگی کی بہترین چیزیں ہیں۔

...." اور بکریاں تیرے میدانوں کی قیمت ہیں - اور بکریوں کا دودھ تیری اور تیرے خاندان کی خوراک اور تیری لونڈیوں کی گذران کے لیے کافی ہے ..." (امثال ۲۷ : ۲۷)

اسی باب میں دودھ بلو کر مکھن نکالنے کا تذکرہ ملتا ہے۔

کتابِ مقدس میں دودھ کا ذکر مختلف صورتوں میں اور مختلف مقامات پہ امارت کے اظہار میں آیا۔ ان تمام جگہوں میں دودھ کو فراوانی رزق، مالی آسودگی اور صحت مندی کا مظہر قرار دیا گیا۔

ارشاداتِ نبویؐ :-

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں کہ :-

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم شرب لبناً فمضمض و قال ان دسم اللبن ردی ؛ للمحموم ذ؟ الصداع

(بخاری و مسلم)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دودھ پیا اور اس کے بعد کلی کی اور فرمایا کہ اس کی چکنائی بخار کے مریضوں اور سر درد کے لیے بیکار ہے)

حضرت عبداللہ بن عباس رضؓ روایت فرماتے ہیں:۔

کان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم یحب اللبن

(ابوداؤد، ترمذی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو دودھ بہت پسند تھا)

حضرت عبداللہ بن مسعود رضؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

وما انزل اللہ من داءٍ الا ولہ دواء فعلیکم بالبان البقر فانہا ترم من کل الشجر۔ (النسائی)

(اللہ تعالیٰ نے ہر بیماری کے لیے دوا نازل فرمائی ہے۔ پس گائے کا دودھ پیا کرو۔ کیونکہ یہ ہر قسم کے درختوں پر چرتی ہے)

یہی الفاظ ابی عبداللہ بن مسعود رضؓ سے دوسری صورت میں یوں مروی ہیں۔

تداووا بالبان البقر فانی ارجوا ان یجعل اللہ تعالیٰ فیہا شفاء فانہا تاکل من کل الشجر ... (طبرانی)

(گائے کے دودھ سے علاج کرو کہ اللہ تعالیٰ نے اس میں شفا رکھی ہے۔ کیونکہ یہ ہر قسم کے درختوں پر چرتی ہے)

حضرت ملیکہ بنت عمرو رضؓ روایت فرماتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

البان البقر شفاء وسمنہا دواءٌ ولحومہا داءٌ۔

(طبرانی)

دگائے کے دودھ میں شفا ہے۔ اس کا مکھن دوا ہے۔ اس کا گوشت بیماری ہے)

حضرت عبداللہ بن مسعودرضؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت کرتے ہیں کہ انھوں نے فرمایا:۔

علیکم بالبان البقر فانها دواءٌ واسمانها فانها شفاء وایاکم و لحومها فان لحومها داءٌ

(ابن السنی، ابونعیم، مستدرک الحاکم)

دتمھارے فائدے کے لیے گائے کا دودھ ہے۔ کیونکہ یہ اور اس کا مکھن مفید دوائی ہے۔ البتہ اس کے گوشت میں بیماری ہے)

یہی ارشاد گرامی حضرت صہیبؓ سے ابن السنی اور ابونعیم نے روایت کیا ہے

حضرت طارق بن شہاب رضؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

علیکم بالبان الابل ۔ فانها ترم من کل الشجر وھو شفاء من کل داء ... (ابن عساکر)

دتمھارے لیے اونٹ کا دودھ ایک مفید چیز ہے۔ یہ ہر قسم کے درختوں سے چرتے ہیں اور اس میں ہر بیماری سے شفا ہے)

حضرت معمرؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

فی البان الابل وابوالها دواء لـذربکم (ابن حبان)

(اونٹنی کے دودھ اور اس کے پیشاب میں تمھارے پیٹ میں پڑنے والے پانی کا علاج ہے)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :-

ان امۃ من بنی اسرائیل فقدت اخشی ان تکون الفار ، وذٰلک انھا اذا وجدت البان الغنم شربتہ واذا وجدت البان الابل لم تشربہ ... (بخاری، مُسلم)

(بنی اسرائیل کے ایک گروہ کو تجسس کی عادت تھی ۔ اندیشہ ہے کہ ان کو چوہا بنا دیا گیا ۔ اور یہ اس لیے ہوا کہ جب ان کو بکری کا دودھ ملتا تھا تو وہ اسے خوشی خوشی پی لیتے تھے ۔ مگر جب ان کو اونٹنی کا دودھ دیا جاتا تو اسے نہیں پیتے تھے)

وقد اتی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بلبنٍ شیب بالماء ۔ فشرب وقال الایمن فالایمن ... (بخاری)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں دودھ پیش کیا گیا جس میں پانی ملا ہوا تھا ۔ آپؐ نے نوش فرمایا اور پھر حکم دیا کہ دائیں طرف سے تقسیم کرو)

دوسری کئی روایات سے پتہ چلتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم اکثر دودھ میں پانی اور خاص طور پر گھڑے کا پانی ملا کر پیتے تھے ۔ اس طرح آپ چکنائی کی مقدار کم کر لیتے تھے ۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں :-

نھی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم عن اکل الجلالۃ والبانھا ... (ابن ماجہ، ابوداؤد، ترمذی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے گندگی کھانے والے جانور کا گوشت کھانے اور اس کا دودھ پینے سے منع فرمایا ۔)

اسی روایت کو انھی کتابوں اور النسائی نے حضرت عبداللہ بن عباس رضؓ سے بھی روایت کیا ہے۔

حضرت ابوہریرہ رضؓ بیان کرتے ہیں :۔

انی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم لیلۃً اسری بہ

بقدح لبن وقدح خمر ... (بخاری)

(معراج کی رات رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو ایک پیالہ دودھ،

اور دوسرا پیالہ شراب کا پیش کیا گیا)

یہاں واقعہ نامکمل ہے۔ دوسری روایات میں آتا ہے کہ حضورؐ نے اس میں سے دودھ کو پسند فرمایا اور اس بات کو صحیح فطرت قرار دیا گیا۔

حضرت انس بن مالک رضؓ فرماتے ہیں :۔

حلبت لرسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم شاۃٌ داجنٌ و

شیب لبنھا بماءٍ من البئر التی فی دار انسٍ فاعطی رسول

اللہ صلی اللہ علیہ وسلم القدح۔ فشرب ... (بخاری، مسلم)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے گھر کی پلی ہوئی بکری کا دودھ

دوہا گیا اور اس میں انس رضؓ کے گھر میں واقع کنوئیں کا پانی ملایا گیا

آپؐ نے یہ دودھ قبول فرمایا اور پیا)

مُحدّثین کے مشاہدات :۔

دودھ کی اہمیت کا اندازہ اس امر سے کیا جا سکتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دودھ پینے کے بعد شکرِ خداوندی ادا کرنے کے لیے ایک خصوصی دعا فرمائی :۔

اللّٰھم بارک لنا فیہ وزدنا منہ

پھر ارشاد فرمایا:۔

فانی لا اعلم ما یجزی من الطعام والشراب الّا اللبن

(ترمذی، ابوداؤد)

(میں دُودھ کے علاوہ ایسی کسی چیز کو نہیں جانتا جس کے اجزاء بیک وقت کھانے اور مشروب کا کام دے سکیں)

یہ اس لیے بھی ہے کہ اس کی ترکیب میں قدرت نے تندرستی کی ضروریات کو نہایت خوبصورتی سے شامل کر دیا ہے اس میں پنیر (لحمیات) چکنائی کو اس طرح سمویا ہے کہ لحمیات کی تاثیر جسم کو ٹھنڈک دینے والی بن گئی ہے۔ یہ جسم کو غذائیت مہیا کرتا ہے۔ یہ جسم کو بڑھاتا ہے مگر موٹاپے کی حد تک نہیں۔ یہ جسم کو ملائم بناتا ہے۔ اس کے فوائد بیشمار ہیں اس کا سیال حصہ جسم کو اس کی اپنی ضروریات کے مطابق حدّت مہیا کرتا ہے، کہا جاتا ہے کہ اس کی قوت کا سرچشمہ اس کا توازن اعتدال ہے۔

بہترین دودھ وہ ہے جو تازہ حاصل کیا گیا ہو۔ اس پر جتنا عرصہ گزرے گا وہ اتنا ہی بیکار ہو جائیگا (اسی لیے قرآن مجید نے جب جنت میں ملنے والے اچھے دودھ کا تذکرہ فرمایا کہ اس دودھ کا ذائقہ تبدیل نہ ہوا ہو گا۔ کیونکہ وقت گزرنے کے بعد دودھ میں ایسا ہو جانا لازمی امر ہے۔) وقت کے ساتھ ٹھنڈک اور لطافت زائل ہو جاتی ہے اور اس میں مُضرِ صحت رطوبتیں پیدا ہو جاتی ہیں۔ خاص طور پر جب دودھ کھٹا ہو جاتا ہے۔ بچے کی ولادت کے بعد ماں کے دودھ کی لذّت میں اضافہ ہوتا ہے اس کی مٹھاس مزید اچھی ہو جاتی ہے۔ ساتھ ہی چکنائی کی مقدار معتدل رہتی ہے۔

فوائد کے لحاظ سے اچھا دودھ بکری کا ہے، پھر گائے اور اونٹنی کا اور اس کی عمدہ ترین شکل یہ ہے کہ اسے تازہ تازہ پیا جائے۔ پڑا رہنے کے بعد یہ پینے کے لیے بیکار ہو جاتا ہے۔ دودھ کی اچھائی کا ایک اصول یہ ہے کہ ہر وہ جانور جس کی مدتِ حمل انسان سے زیادہ ہو اس کا دودھ مفید نہیں ہوتا۔ دودھ پینے سے پیٹ کی تیزابیت کم ہوتی ہے۔ طاقت میں اضافہ ہوگا۔ یہ دماغ کو طاقت دیتا ہے اور توہمات کو دور کرتا ہے۔ لیکن پیٹ میں نفخ پیدا کرتا ہے۔ اگر اس میں چینی ملائی جائے تو یہ چہرے پر نکھار لاتا ہے۔ جلد اور جسم پر حساسیت سے پیدا ہونے والی خارش کو دور کرتا ہے۔ یہ جھلیوں کو طاقت دیتا ہے۔ اس لیے استسقاء (پیٹ میں پانی پڑنا) میں مفید ہے (اس کی تفصیل علیحدہ پیش ہے) اس بیماری کے لیے کسی نوع کی کوئی دوائی ابھی تک مجرب ثابت نہیں ہوئی۔ اور اگر مریض کچھ مدت صرف دودھ پر گزارا کرے تو یہ ٹھیک ہو جاتی ہے کیونکہ اس کی بنیادی وجہ جگر کی خرابی ہے۔

بکری کا دودھ لطیف اور معتدل ہے اور امراض دِق وسل میں مفید ہے۔ جبکہ گائے کا دودھ اپنی افادیت کے لحاظ سے یکتا ہے۔ کیونکہ اس میں اکثر بیماریوں سے شفا ہے۔

ابن القیمؒ اس رائے سے اتفاق کرتے ہیں کہ دودھ وہی ٹھیک ہے، جو براہِ راست جانور سے حاصل کیا جائے یا اسے دوپہر عرصہ نہ گزرا ہو۔ پیٹ کے زخم بھرتا ہے۔ یہ امراضِ سینہ کے لیے مفید ہے۔ اس میں اگر چینی کی بجائے شہد ملا کر پیا جائے تو یہ بہترین غذا، ذہنی پریشانی کا علاج، ساتھ ہی منہ اور پیٹ کے زخموں کا بہترین علاج ہے۔

اس میں کوئی شک نہیں کہ یہ جوڑوں کے دردوں، پیٹ کی خرابیوں، اور

موتیابند کی تکلیف میں اضافہ کرتا ہے۔ اگر اس میں شہد ملا کر ادرک کے مُربہ کے ساتھ کھایا جائے تو ہر طرح سے مفید اور نقصانات سے مُبرّا ہو جاتا ہے۔

اللہ تعالیٰ نے جن چیزوں کا جنت کی نعمتوں میں ذکر کیا ہے ان میں کچھ ایسی ہیں جن سے ملتی جُلتی دنیا میں پائی جاتی ہیں۔ جنت میں دودھ اور شہد کی نہروں کا وعدہ کیا گیا ہے۔ شہد کے خواص کے بارے میں ہم جانتے ہیں کہ وہ بہترین غذا اور ایک مکمل دوا ہے اسی طرح دودھ کو بھی مکمل غذا اور مفید دوائی ہونا چاہیئے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم جب دودھ پیتے تھے تو اس میں پانی ملا کر چکنائی کو کم کرتے تھے۔ حکماء نے بعض مقامات پر دودھ سے دانت خراب ہونے کا شبہ کیا ہے جس کا آسان حل یہ کیا گیا کہ اس کے پینے کے بعد دانت صاف کیے جائیں تاکہ چکنائی لگی نہ رہ جائے۔

اسلام اس بات کو تسلیم نہیں کرتا کہ بچے ماں کے علاوہ کوئی اور دودھ پئیں۔ اور قرآن مجید نے بچے کی مدتِ رضاعت دو سال مقرر کی ہے۔ کمزوروں اور ناتوانوں کے لیے دودھ کے بہترین غذا ہونے کا سب سے بڑا مظاہرہ حضرت یونس علیہ السلام کے واقعہ میں ہوا۔ وہ ایک مدت تک مچھلی کے پیٹ میں دہشت اور خوف کے اثرات کے ساتھ فاقہ کشی میں رہے۔ جب مچھلی نے ان کو کنارے پر اُگلا تو وہ کمزوری سے اتنے بے حال تھے کہ کروٹ بدلنے کی ہمت بھی نہ رکھتے تھے۔ سب سے پہلے ان کو کدو کی بیل کے سایہ میں لٹایا گیا۔ پھر ان کو ایسی غذا فراہم کی گئی جس میں چکنائی کم، نمکیات، پانی اور لحمیات زیادہ تھے۔ تاکہ غذا جلد ہضم ہو کر توانائی کا باعث بنے۔ یہ غذا دودھ تھا۔ ایک ہرنی ان کے پاس آ کر اپنا دودھ پلا جاتی تھی۔ یہاں پر ایک اور نکتہ توجہ طلب ہے کہ دودھ تھنوں سے براہِ راست حاصل کیا گیا۔

ایک حدیث میں حضرت ابو بکر صدیق رضؓ اور دوسرے اصحاب کے ہمراہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم ایک باغ کی سیر کو تشریف لے گئے۔ باغ کے مالک نے گھڑے کے پانی میں بکری کا دودھ تازہ دوہ کر پیش کیا۔ کیونکہ پکائے بغیر دودھ کچھ عرصہ پڑا رہے تو وہ انسانی استعمال کے قابل نہیں رہتا۔

اطبّاءِ قدیم کے مُشاہدات:۔

طب کی کتابوں میں دودھ کی ایک قسم مطلق بیان کی گئی ہے جس سے مراد ہمیشہ گائے کا دودھ ہوتا ہے۔ توانائی اور غذائیت کے اعتبار سے سب سے عمدہ دودھ عورت کا ہے۔ اس کے بعد گائے کا ہے۔ محدثین اور اطباء نے دودھ کی ایک صلاحیت "جبنیّت" کا بار بار تذکرہ کیا ہے۔ جبن عربی میں پنیر کو کہتے ہیں۔ جبنیت سے مراد دودھ میں لحمیات کی موجودگی ہے۔ دودھ کو پھاڑ کر بھی لحمیات پنیر کی صورت میں نکال لیے جاتے ہیں۔ انگریزی میں دودھ کے لحمیات کو CASEIN کہتے ہیں۔ جس دودھ میں جبنیت زیادہ ہو وہ جسم کو زیادہ گرم کرتا اور ثقیل ہوتا ہے سُدّہ پیدا کرتا ہے۔

جامع الصنائع کے مطابق دودھ میں اگر پانی زیادہ ہو تو وہ کم نقصان دہ ہوتا ہے۔ اور جلد ہضم ہو جاتا ہے۔ اگر جبنیت غالب ہو تو اس سے گردہ اور مثانہ میں پتھری پیدا ہو سکتی ہے۔

فردوس الحکمت کے مطابق عورت کے دودھ کے بعد سب سے عمدہ دودھ گدھی کا ہوتا ہے۔ یہ لطیف اور معتدل ہوتا ہے۔ دمہ، کھانسی اور آنتوں کے زخموں کو مندمل کرتا ہے۔ اس کے بعد وہ گائے اور پھر بھینس کو بیان کرتے ہیں مگر یہ دونوں دودھ ان کے خیال میں غلیظ اور ثقیل ہوتے ہیں۔

دودھ تیز دواؤں اور زہروں کے اثر کو زائل کرتا ہے، شوکران، اجوائن خراسانی، نیلی مکھی، کھٹمل، اثامنیا، خرگوش دریائی اور کچلہ قسم کی زہروں کے اثرات کے نقصان کو ختم کرتا ہے۔

دودھ پینے کا صحیح وقت خالی پیٹ ہے۔ دودھ پینے کے فوراً بعد چہل قدمی کرنا یا سو جانا ہاضمہ کو خراب کرتا ہے۔ بڑی عمر کے لوگوں کے لیے دودھ میں شہد ملا کر پینا زیادہ مفید ہے۔ کیونکہ اس طرح وہ تبخیر پیدا نہیں کرتا۔ زیادہ دودھ پینے سے اسہال ہو جاتے ہیں۔ لیکن بعد میں قابض بنتا اور جسم کے لیے غذائیت فراہم کرتا ہے۔ چونکہ دودھ تنقیہ کرتا ہے اس لیے یہ پیٹ کے السر کو مندمل کرتا ہے سردی کے موسم کے دودھ میں پانی نسبتاً کم ہوتا ہے۔ خشکی کی وجہ سے نسیان ہو تو یہ مفید ہے۔ غم اور وسواس کو مٹاتا ہے۔

ویدوں کے نزدیک دودھ منہ کے ذائقہ کو میٹھا کرتا ہے اور بخاروں میں مفید ہے۔ بدن کو ملائم اور فربہ کرتا ہے۔ دق میں نافع ہے۔ دل جگر کو طاقت دینے کے ساتھ بھوک بڑھاتا ہے۔ بلغم، صفرا اور بادی کو رفع کرتا ہے۔

جب کوئی جانور بیار ہونے کے قریب ہو یا تازہ تازہ بیار ہو گیا ہو تو اس کا دودھ مفید نہیں ہوتا۔ جن جانوروں کو زیادہ مقدار میں کھلی دی جاتی ہو ان کا دودھ ثقیل ہو جاتا ہے۔ دودھ کو اگر جوش دے کر پیا جائے تو یہ ثقیل ہو جاتا اور دیر میں ہضم ہوتا ہے۔ ویدوں کے نزدیک دودھ میں اس کے حجم کا ایک چوتھائی پانی ملا کر ابالنا چاہیے۔ یونانیوں کے نزدیک ابلا ہوا دودھ ریاح کی کم مقدار پیدا کرتا ہے اور کچے دودھ سے افضل ہے۔

کچا دودھ پیٹ پھیلاتا ہے اور زکام پیدا کرتا ہے۔ شہد ملانے سے یہ قدشات کم ہو جاتے ہیں۔

ویدوں کے نزدیک نہار منہ دودھ پینے سے قبض، گرانی اور گرمی پیدا ہوتی ہے۔ قوتِ گویائی اور بھوک بڑھتی ہے۔ بدن بھاری ہوتا ہے۔ دوپہر کے وقت دودھ پینا بدن کو قوت بخشتا ہے۔ بلغم نکالتا اور بھوک بڑھاتا ہے۔ شام کے وقت دودھ پینے سے پرانا بخار دور ہوتا ہے۔ آنکھوں کی بینائی میں اضافہ ہوتا ہے۔ اگر رات کو دودھ پیا جائے تو قبض اور گرانی کم ہوتے ہیں، اس کے ہضم میں جسم کو محنت نہیں کرنی پڑتی۔ ان کے نزدیک دودھ کو تانبہ کے برتن میں دوہنا چاہیئے۔ ورنہ مٹی کا برتن ہونا چاہیئے۔ اس برتن میں دودھ رہنے سے وہ بلغم کو نکالتا اور جسم کو تقویت دیتا ہے۔

جن کے بدن سے خون نکل گیا ہو دودھ ان کے لیے مُضر ہے۔ یہ سُدّے پیدا کرتا اور جگر کے لیے مُضر ہے۔ جن کا مزاج گرم اور معدہ میں فاسد عناصر ملتے ہوں اور زیادہ مشقت کے کام کرنے کے عادی نہ ہوں ان کو دودھ پینے سے اسہال اور برص پیدا ہو سکتے ہیں۔ البتہ اونٹنی کے دودھ سے برص نہیں ہوتا دانتوں کے لیے مُضر ہے۔ مسلسل پینے سے وہ ہلنے لگ جاتے ہیں۔ سردرد اور ضعف کو بڑھاتا ہے۔ شب کوری اور دھند کا باعث ہوتا ہے۔ گاڑھا دودھ قولنج پیدا کرتا ہے۔

دودھ کو فواکہات، انڈا، مچھلی، پیاز، مُولی کے ساتھ کھانا نقصان دہ ہوتا ہے۔ ویدوں نے تُرش سبزیوں، دہی۔ تل، ککھنی، رائی اور مونگ کے ساتھ دودھ پینے کو خطرناک بتایا ہے۔ گھی، کھانڈ، آملہ، منقیٰ، شہد اور دار فلفل کے ساتھ دودھ مفید ہے۔ ان کے مرکب کو ویدک میں پنج ساگر کہتے ہیں۔

طب کی پرانی کتابوں میں دودھ کے متعلق دیے گئے اکثر مشاہدات مغالطوں پر مبنی معلوم ہوتے ہیں۔ جیسے کہ حاملہ عورت کو دودھ نہ دینا چاہیئے یا دودھ پینے

سے چہرے پر داغ پڑتے ہیں۔ جگر کو خراب کرتا اور گردوں میں پتھری کا باعث ہو سکتا ہے۔ دودھ کے نقصانات میں اہم ترین چیز پیٹ میں نفخ پیدا کرنا ہے۔ پرانی پیچش کے مریضوں کو دودھ ہضم نہیں ہوتا اس لیے ان کو اسہال ہوتے اور پیٹ میں نفخ پیدا ہو سکتا ہے۔ ایام حمل میں بچے کی عمدہ نشوونما کے لیے دودھ کا استعمال یقیناً مفید ہے۔ السر، ذیابیطس، دل اور گردوں کی بیماریوں میں دودھ مفید ہے۔ جبکہ اکثر اطباء نے اسے نقصان دہ لکھا ہے۔ جہاں تک کمزوری کا تعلق ہے تو اس میں فولاد نہ ہونے کی وجہ سے یہ خون پیدا کرنے کی صلاحیت نہیں رکھتا۔ کمزور معدہ والوں کو دودھ پھاڑ کر پلانا ایک مفید ترکیب ہے جس سے اکثر مریض بہتر ہو جاتے ہیں۔

دودھ کی کیمیاوی ساخت:۔

محدثین نے سات سو سال پہلے قرار دیا تھا کہ دودھ میں تین اہم اجزاء ہیں چکنائی، لحمیات، پانی۔ یہ جسم کے لیے معتدل اور مکمل غذا ہے اور اب کے جدید ترین مشاہدات بھی تقریباً اسی حد تک ہیں۔ چند مشہور جانوروں کے دودھ کے کیمیاوی اجزاء اس طرح سے ہیں۔

	پانی	چکنائی	مٹھاس	لحمیات
۱۔ اونٹنی کا دودھ	۸۶،۵	۳،۱	۵،۶	۴،۰
۲۔ بکری " "	۸۸،۰	۴،۶	۴،۲	۴،۴
۳۔ گائے " "	۸۷،۳۵	۳،۷۵	۴،۷۵	۳،۴
۴۔ بھینس " "	۸۰،۹	۷،۹	۴،۵	۵،۹
۵۔ انسانی دودھ	۸۸،۲	۳،۴	۶،۴	۱،۷

	پانی	چکنائی	مٹھاس	لحمیات
۶۔ گھوڑی کا دودھ	۸۹٫۱	۱٫۶	۶٫۱	۲٫۷
۷۔ وہیل مچھلی ″ ″	۴۸٫۷	۴۳٫۷		
۸۔ کُتیا ″ ″	۷۵٫۴	۹٫۶	۵٫۱	۱۱٫۲
۹۔ گدھی ″ ″	۹۰٫۰	۱٫۳	۶٫۵	۱٫۷

سب سے زیادہ لحمیات کُتیا کے دودھ میں ہیں اور اس کے بعد رینڈ بیئر کے دودھ میں۔ چکنائی کی سب سے زیادہ مقدار وہیل مچھلی کے دودھ میں تقریباً نصف ہوتی ہے۔ اس کا دودھ کیمیاوی طور پر ایسا لگتا ہے جیسے کہ سیال مکھن ہو۔ اس کے بعد ہتھنی کا دُودھ ہے۔

دودھ پانی سے بھاری ہوتا ہے اس کی SPECIFIC GRAVITY جانور کے مطابق بدلتی رہتی ہے۔ مثلاً انسانی دودھ کی ۱۰۲۹ سے ۱۰۳۵ ہوتی ہے بکری کے دودھ کی ۱۱۳۴، بھیڑ کا دودھ عجیب ساخت رکھتا ہے۔ اس میں چکنائی ۶ فیصدی اور نمکیات ۹ فیصدی۔ برطانوی کتابوں نے بھینس میں چکنائی کی مقدار ۸ فیصدی بیان کی ہے۔ جبکہ لاہور کے انالسٹ محمد اسحاق غوری کو تقریباً ایک لاکھ دودھ ٹیسٹ کرنے کا تجربہ حاصل ہے۔ وہ اسے ۵ فیصدی بیان کرتے ہیں۔

دودھ کی چکنائی یا مکھن میں کئی قسم کے شحمیاتی ترشے ہوتے ہیں۔ یہ چکنائی چھوٹے چھوٹے دانوں کی صورت میں ہوتی ہے۔ جب دودھ کو مشین سے بلویا جاتا ہے تو یہ دانے اوپر آجاتے ہیں۔ اور ان کو جمع کر کے مکھن کی شکل میں نکال لیا جاتا ہے۔ دودھ دینے والے جانور کی خوراک میں اگر چکنائی شامل ہو جیسے کہ بھینس کو بنولہ، کھلی یا تیل دیا جائے تو یہ دانے بڑے ہوتے ہیں اور مکھن زیادہ

آسانی سے جمع ہو جاتا ہے

ماہرین اس بات پر متفق نہیں کہ غذا میں چکنائی کی مقدار بڑھانے سے دودھ میں چکنائی بڑھ جاتی ہے۔ چونکہ چکنائی کھانے کے بعد لسے جمع کرنا آسان ہوتا ہے اس لیے محسوس ہوتا ہے کہ مکھن زیادہ نکلا۔ جبکہ پاکستان میں بھینسیں پالنے والے اس سے متفق نہیں، ان کی رائے میں بنولہ دینے سے مکھن کی مقدار میں اضافہ ہوتا ہے جبکہ سبز چارا دیا جائے تو مکھن کم ہوتا ہے اور دودھ بڑھ جاتا ہے۔ حال ہی میں جانوروں کی غذا تیار کرنے والے ایک پاکستانی ادارے نے دو قسم کی خوراک تیار کی ہے۔ ایک کو "گھی بڑھانے والی" اور دوسری کو "دودھ بڑھانے والی" کا نام دیا گیا ہے۔

دودھ میں تیار ہونے والی عام چیزوں مثلاً دہی میں چکنائی ۳٫۵ فیصدی اور نمکیات ۹ فیصدی ہوتے ہیں۔ کیونکہ یہ صرف جما ہوا دودھ ہے۔ کھویا بنانے میں دودھ سے پانی کی تین چوتھائی مقدار اڑائی جاتی ہے۔ اس لیے پاکستان سٹینڈرڈ کے مطابق اس میں چکنائی ۲۰ فیصدی اور نمی صرف ۳۰ فیصدی رہ جاتی ہے۔

دودھ سے حاصل ہونے والی چیزوں میں دہی اور پنیر آسانی سے ہضم ہوتے ہیں اور پیٹ کی خرابی کے مریضوں کے لیے ان سے تکلیف نہیں ہوتی۔ پنیر کی کئی قسمیں ہیں۔ کچھ مشہور قسموں کی کیمیاوی ہیئت اس طرح سے ہے:۔

	پانی	لحمیات	چکنائی	مٹھاس
شیڈار پنیر	۳۴٫۳۸	۲۶٫۳۸	۲٫۹۵	۳٫۵
سوئیس پنیر	۲۵٫۸۰	۲۴٫۴۴	-	۲٫۳۶
فل کریم پنیر	۳۸٫۰۰	۲۵٫۳۵	۲٫۰۳	۴٫۰۷

پنیر کی کیمسٹری میں خوش آئند بات چکنائی کی کمی اور لحمیات کی زیادتی ہے۔ پنیر کھانے کا مطلب یہ ہے کہ جسم میں طاقت دینے، بیماری کا مقابلہ کرنے والے لحمیات کی معقول مقدار میسر ہے اور چکنائی کم ہونے کی وجہ سے موٹاپا نہیں ہوتا۔ پنیر کی تھوڑی سی مقدار زیادہ توانائی مہیا کرتی ہے۔ پاکستان میں پشاور کا پنیر یا خانپور کا کھویا مشہور ہیں۔ مگر لوگ ان کو مٹھائی جیسی فضول چیز بنانے میں ضائع کر دیتے ہیں۔

آئس کریم میں پاکستانی قوانین کے مطابق کم از کم دس فیصدی چکنائی کا ہونا ضروری ہے۔ چونکہ کسی بھی دودھ میں اتنی چکنائی نہیں ہوتی اس لیے آئس کریم میں کریم کا اضافہ کیا جاتا ہے۔ امریکہ میں یہ تناسب ۱۴ فیصدی ہے۔

دہی کو انگریزی میں بگڑا ہوا دودھ بھی کہتے ہیں۔ پرانا طریقہ یہ ہے کہ دودھ میں تھوڑا سا دہی ملا کر اسے کچھ دیر تک ایک معتدل درجہ حرارت پر رکھتے ہیں۔ دودھ جم کر دہی بن جاتا ہے۔

جدید تحقیقات سے معلوم ہوا ہے کہ جراثیم کی ایک قسم BACTERIUM BALGARICUM جب دودھ میں داخل ہوتی ہے تو اسے جما کر موجود نمکیات کی مقدار میں اضافہ کر دیتی ہے۔ ان مشاہدات کی بنا پر ان جراثیم کا ایک خالص محلول تیار کیا جاتا ہے۔ اور ان کو دودھ کی مقدار کے مطابق برتن میں ڈال کر ملاتے ہیں۔ پھر ان برتنوں کو INCUBATOR میں ایک خاص درجہ حرارت پر چار گھنٹے رکھا جاتا ہے۔ میٹھا دہی تیار ہو جاتا ہے۔ سمرقند، ایران اور پاکستان کی وجہ سے دہی کو اب یورپ میں بھی مقبولیت حاصل ہو گئی ہے۔ ان کی ناقص عقل کے مطابق یہ ہندو جوگیوں کی غذا ہے۔ تاتاریوں کو گھوڑیوں کا دودھ بڑا پسند تھا۔ یہ پسند روس میں آج بھی موجود ہے۔ گھوڑی کے دودھ سے بنائی

نکالنے کے بعد اس میں خمیر ڈالا جاتا ہے۔ جس سے ۔ دودھ میں خمیر اٹھنے لگتا ہے اور اس عمل میں دودھ کی مٹھاس ، الکحل اور لیکٹک ایسڈ میں تبدیل ہو جاتی ہے یہ کھٹا ، بد بودار دہی KOUMISS کہلاتا ہے۔ اس میں چکنائی ۱ء۱ فیصدی ، الکحل ۱۲ء۲ فیصدی ، لیکٹک ایسڈ ۹۶ء۱ فیصدی اور پانی ۹۱ء۹۷ فیصدی ہوتا ہے۔ اسی طرح قفقاز کے قبائل گائے اور بکری کے دودھ میں خمیر اٹھا کر بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ یہ شراب کا نشہ بھی دیتا ہے اور دودھ کی توانائی بھی۔

دودھ اپنے اثرات سے معتدل ہوتا ہے۔ اس لیے جب کوئی شخص زہر کھا لے یا تیزاب پی لے تو دوائی کی نوعیت جانے بغیر بھی دودھ دینا ایک مفید ترکیب ہے کیونکہ یہ تیزاب کو بھی ختم کرتا ہے اور الکلی کو بھی۔ تفصیلی تجربات پر انسانی دودھ کو الکلی کی طرف مائل دیکھا گیا ہے جبکہ تمام خونخوار جانوروں کا دودھ تیزابیت کی طرف مائل ہوتا ہے۔

دودھ کی ایک قدرتی قسم "پیوسی" جسے پنجابی میں "بوہلی" کہتے ہیں۔ جب کسی جاندار کے گھر بچہ پیدا ہوتا ہے تو بچہ کی آنتوں میں سیاہ رنگ کی MUCONIUM بھری) ہوتی ہے۔ نونہال کی ماں کے دودھ میں پہلے تین دن ایسی کیمیاوی تبدیلیاں ہوتی ہیں جس سے یہ دودھ گرم کرنے پر دہی کی مانند جم جاتا ہے۔ یہ بچے کو جلاب دے کر اس کی غلاظت نکالتا ہے۔ جلد ہضم ہوتا ہے۔ پیوسی COLOSTRUM کا رنگ زردی مائل اور اس میں چکنائی کے دانے پڑے ہوئے ہیں۔ لحمیات میں البیومن کی مقدار زیادہ ہوتی ہے

دودھ میں معدنی نمکیات میں کیلسیم فاسفیٹ ، کیلسیم کلورائڈ ، میگنیشیم فاسفیٹ ، سوڈیم اور پوٹاشیم کے سائیٹریٹ شامل ہوتے ہیں اس میں وٹامن

کی مقدار جانور کے چارا کے مطابق ہوتی ہے۔ سبز چارا کھانے والے جانوروں کے دودھ میں وٹامن ا، ب، ج اور د موجود ہوتے ہیں۔ دودھ کو اگر کھلے برتن میں جیسے حلوائیوں کی کڑاہی میں زیادہ دیر تک پکایا جائے تو اس میں سے حیاتین ا اور ب تلف ہو جاتی ہیں۔ اس کے علاوہ دو کیمیاوی جوہر...... PEROXIDE REDUCTASE ملتے ہیں۔ دودھ میں فولاد نہیں ہوتا۔ اس لیے اگر کوئی زیادہ مدت تک دودھ پر دارومدار رکھے تو اسے خون کی کمی ہو جاتی ہے۔

دودھ سے نکلنے والے مکھن میں ۸۰ فیصدی چکنائی اور ۱۸ فیصدی پانی ہوتا ہے۔ ہوشیار دکاندار اس میں نمک ملا دیتے ہیں۔ نمک کی وجہ سے یہ پانی کی زیادہ مقدار چوس سکتا ہے۔ مکھن کو گرم کرنے سے گھی بنتا ہے۔ قوانین خوراک کی رو سے گھی میں پانی کی مقدار ایک فیصدی سے زائد نہیں ہوتی۔ لیکن بٹر آئل کے نام سے باہر کا گھی اس ایک فیصدی نمی سے بھی پاک ہونا ہے، جہاں تک گھی ہونے کا تعلق ہے اس کا معیار نہایت ہی اعلیٰ اور خالص گائے کا گھی ہوتا ہے۔ چونکہ اس میں پانی نہیں ہوتا اس لیے زیادہ گاڑھا نہیں ہوتا۔ اور اس میں دانہ نہیں بنتا۔ اس لیے ہمارے یہاں کے ناواقف لوگ اسے پسند نہیں کرتے۔

اِستسقاء کا علاج:۔

کچھ بیماریاں ایسی ہیں جن میں مریض کے پیٹ میں پانی پڑ جاتا ہے۔ پیٹ پھولنے لگتا ہے۔ اور صحت گرنے لگتی ہے۔ پیشاب کی مقدار کم ہو جاتی ہے۔ جلد اور زبان خشک، آنکھیں ویران، نبض کمزور ہو کر چلنا پھرنا دوبھر ہو جاتا ہے۔

اس کیفیت کو انگریزی میں ASCITIES کہتے ہیں۔ لیکن یہ پانی چند ایک بیماریوں میں پیٹ تک محدود رہتا ہے۔ ورنہ ورم سارے جسم پر پڑ جاتا ہے۔ بیماری اگر گردوں میں ہو تو سب سے پہلے ورم چہرے پر نمودار ہوتا ہے۔ پھر ٹانگیں اور باقی جسم۔ دل کی بیماری کا ورم پیروں سے شروع ہوتا ہے۔ اس کے ساتھ دھڑکن کی خرابیاں، دل کا پھیلنا اور دوسری کئی تکالیف شروع ہو جاتی ہیں دل اور گردوں کی جن بیماریوں میں یہ صورت حال پیش آتی ہے ان میں عام طور پر یہ باور کر لیا جاتا ہے کہ اب مریض کا آخری وقت ہے۔ اور کسی بھی طریقۂ علاج سے مریض پھر سے زندگی کی طرف لوٹ کر نہیں آتے۔

گردوں کی بیماریاں :۔

گردوں کی بیماریوں میں آج کل DIALYSIS کا رواج نکل آیا ہے جب مریض کے اپنے گردے فیل ہو جائیں اور وہ کام کرنا بند کر دیں تو ان کی بجائے ایک مشین خون کی صفائی کا کام شروع کر دیتی ہے۔ یہ عمل ہفتے میں دو سے تین بار بلکہ کبھی کبھی روزانہ بھی کرنا پڑتا ہے۔ مریض کی خون کی نالیوں کے ساتھ کیمیاوی محلول لگا کر پورے جسم کے خون کو کھینچ کر مشین میں لایا جاتا ہے۔ وہ اس سے یوریا وغیرہ کو علیحدہ کر کے کچھ عرصہ کے لیے مصیبت کو ختم کر دیتی ہے۔ جسم کی شکست و ریخت کے دوران یوریا کا پیدا ہونا ایک طبعی امر ہے۔ جب گردے اسے نکال نہ پائیں تو دو ایک دن میں پھر اچھا خاصا ذخیرہ جمع ہو جاتا ہے۔ اور اس طرح یہ کام بار بار کرنا پڑتا ہے۔ ایک مرتبہ کی صفائی پہ دو ہزار روپے کے قریب خرچ آتا ہے۔ یعنی ۲۴۰۰۰ روپے ماہوار پر گردے فیل ہونے کے بعد کسی شخص کو تھوڑے عرصہ کے لیے زندہ رکھا جا سکتا ہے۔ جب گردوں پر

کام کا بوجھ نہ ہو تو وہ روز بروز مزید سکڑتے لگتے ہیں۔ کچھ عرصہ بعد ان کا وجود نام نہاد رہ جاتا ہے۔ ایسے حالات میں مریض کو مشورہ دیا جاتا ہے کہ وہ گردے تبدیل کروا لے۔

اگرچہ پاکستان کے کئی سرجن گردے تبدیل کرتے ہیں اور اسلام آباد کی لیبارٹری میں یہ پتہ چلایا جا سکتا ہے کہ نیا گردہ جسم کو قبول ہوگا یا نہیں۔ لیکن کسی زندہ شخص سے اس کا تندرست گردہ حاصل کرنا کوئی کھیل نہیں۔ بھائی بہن، یا ماں باپ اپنے خون کی محبت میں کبھی گردے دیتے ہیں لیکن ایسے مخیّر لوگ ابھی سامنے نہیں آرہے جو زندگی میں اپنا گردہ کسی کو خوشی خوشی دے دیں یا مرتے وقت کسی مستحق کے لیے اپنے گردہ کی وصیت کر جائیں۔ بھارت میں غربت کی وجہ سے نادار لوگ لاکھ روپیہ میں گردہ دے دیتے ہیں۔ اس لیے ایسے مریض اب بمبئی کی طرف رُخ کر رہے ہیں جہاں پر گردہ اور اپریشن کے تمام اخراجات دو لاکھ روپے کے قریب سُننے جا رہے ہیں۔

گردوں کی پیوند کاری کے بعد ذیابیطس کی بیماری ہو جاتی ہے۔ اور وہ اسباب جنھوں نے ایک گردہ خراب کیا وہ نئے گردے کو بھی آہستہ آہستہ اپنی لپیٹ میں لے لیتے ہیں۔ کچھ عرصہ بعد نیا گردہ بھی خراب ہو کر تبدیلی کا محتاج ہو جاتا ہے۔ حیرت کی بات ہے کہ ہمارے فاضل ماہرینِ امراضِ بول اس مسئلہ کے حل کی جانب خود کسی قدم کو اٹھانے سے ڈرتے ہیں۔ ان کے خیال میں بیماریوں کا علاج دریافت کرنے کی ذمہ داری امریکہ پر عائد ہوتی ہے۔ اور ان کا وجود صرف ان کی سنت پر عمل کرنے کے لیے ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے گردوں کی خرابیوں کے لیے اگرچہ متعدد نسخے عطا فرمائے لیکن ایک جگہ پر وہ NEPHRITIS کے علاج کے بارے میں یوں ارشاد

راست ارشاد فرماتے ہیں۔

حضرت عائشہ صدیقہ رض روایت فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا

ان الخاصرۃ عرق الکلیۃ - اذا تحرک اذی صاحبھا

فداووھا بالماء المحرق والعسل ... (ابوداؤد)

(گردے کا PELVIS اس کی جان ہے۔ اگر اس میں سوزش پیدا ہو جائے تو مریض کو شدید تکلیف ہوتی ہے۔ اس کا علاج جلے ہوئے پانی اور شہد سے کیا جائے)

ماء المحرق کا لفظی ترجمہ اُبلا ہوا پانی یا آبِ مقطر ہو سکتا ہے۔ محدثین میں سے کچھ بزرگ اس پانی کی جگہ بارش کا پانی تجویز کرتے ہیں۔ پانی کی کیمیاوی ہیئت کو سامنے رکھیں تو بارش کا پانی ہی ضرورت پر پورا اترتا ہے۔ کیونکہ یہ صحیح معنوں میں صاف ترین آبِ مقطر ہے۔

گوجرانوالہ سے ایک نوعمر لڑکا گردوں کی خرابی لے کر آیا۔ اس کے پیٹ میں پانی تھا، چہرہ سُوجا ہوا، ٹانگیں پھُولی ہوئی اور پیشاب برائے نام۔ اس بچے کو پہلے تو شہد سے راہِ راست پر لانے کی کوشش کی گئی۔ لیکن بات نہ بنی۔ البتہ کمزوری جاتی رہی۔ پھر دودھ اور اونٹنی کا پیشاب دیا گیا۔ ورم چند دنوں میں ختم ہو گیا اس بات کو آج سات سال ہو گئے ہیں وہ ایک تندرست نوجوان کی شکل اختیار کر گیا ہے لیکن محض اپنے شوق سے اونٹنی کا دودھ ہفتہ میں ایک مرتبہ ضرور پیتا ہے۔ یہ نوجوان ہمارے ابتدائی مریضوں میں سے تھا اور ثابت قدمی سے اب تک رابطہ رکھے ہوئے ہے۔ کیونکہ اس کا خاندان چار لاکھ والا اپریشن کروانے کے

قابل نہ تھا۔

دل کی بیماریاں:۔

جب دل کے عضلات لیتے والو کی خرابی اور دوسرے اسباب کی وجہ سے پوری طرح دھڑک نہ سکیں تو جسم کے دور افتادہ حصوں میں خون کا ٹھہراؤ واقع ہو جاتا ہے۔ جس سے پہلے ٹانگوں پر اور پھر جسم کے دوسرے حصوں پر ورم آتا ہے۔ پیٹ میں پانی بھر جاتا ہے اور مریض کے لیے کمر کے بل سونا ممکن نہیں رہتا ہسپتالوں میں ایسے مریضوں کے بستروں پر ایک عجیب سا میز رکھا ہوتا ہے جس میں مریض کے لیے سر رکھنے کی جگہ ہوتی ہے اور وہ رات کو اپنا سر سامنے کی طرف میز پر ٹکا کر سوتا ہے۔ ایسے مریضوں کی خوراک صرف دودھ ہوتی ہے، پیشاب لانے کے لیے مدر بول ٹیکے لگتے ہیں۔ اور پڑے پڑے جسم کے اعضاء ناکارہ ہو کر ختم ہو جاتے ہیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دل کے دورہ کے لیے کھجور اور اس کی گٹھلیوں کا سفوف نہ صرف تجویز فرمایا ہے۔ بلکہ ایک مریض کا علاج فرما کر یہ دکھایا ہے کہ ایسا کیا جا سکتا ہے۔ انھوں نے امراضِ قلب کے لیے سفرجل، جَو کا دلیا، ہندبا، کلونجی، قسط شیریں اور شہد جیسی مفرح اور مقوی قلب ادویہ کا پتہ بھی بنایا ہے اگر کسی کا دل پھر بھی کام نہ کرے یا وہ ان پر ایمان نہ رکھ کر استعمال کرنے کی بجائے ٹیکوں پر بھروسہ کرنا پسند کرے تو پھر جان اس کی اپنی ہے جیسے جی چاہے ختم کر لے۔

جب دل کام چھوڑ جائے اس کی دھڑکن میں اتنی طاقت نہ رہے کہ وہ خون کو گردش دے سکے۔ گردن میں خون کی رگیں اُبھر آئیں اور جسم میں پانی بھر جائے

تو نیچے دیے ہوئے نسخہ پر عمل کریں۔

لاعلاج بیماریوں کا ایک مُبارک علاج :۔

حضرت انس بن مالک رضؓ سے روایت ہے :۔

قدم رھط من عرینۃ و عکل علی النبی صلی اللہ علیہ وسلم فاجتووا المدینۃ ۔ فشکوا ذلک الی النبی صلی اللہ علیہ وسلم فقال : لو خرجتم الیٰ ابل الصدقۃ فشربتم من ابوالھا و البانھا ۔ ففعلوا ۔ فلما صحوا عمدوا الی الرعاۃ ۔ فقتلوھم واستاقوا الابل ۔ وحاربوا اللہ ورسولہ ۔ فبعث رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فی آثارھم ۔ فاخذ و فقطع ایدیھم وارجلھم وسمل اعینھم والقاھم فی الشمس حتیٰ ماتوا ... (بخاری، ابوداؤد، نسائی ۔ ترمذی، مسند احمد)

ایک دوسری روایت میں پہلا فقرہ زیادہ وضاحت کے ساتھ یوں بیان ہوا :۔

ان رھط من عرینۃ قدموا علیٰ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فقالوا انا اجتوینا المدینۃ فعظمت بطوننا ... الخ

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں عرینہ سے کچھ لوگ آکر معروض ہوئے کہ ہمارے پیٹ اور جسم مدینہ کی آب و ہوا کی وجہ سے پھول گئے ہیں۔ حضورؐ نے فرمایا کہ اگر تم وہاں چلے جاؤ جہاں ہمارے صدقہ

کے اونٹ رکھے جاتے ہیں اور وہاں پر ان کا دودھ اور پیشاب پیو تو اچھا ہو۔ وہ وہاں چلے گئے اور چند روز میں صحت مند ہو گئے۔ ان لوگوں نے ان کے چرواہوں کو قتل کیا اور اونٹ چوری کر کے بھاگ گئے اور اللہ اور اس کے رسول کے ساتھ جنگ کی ابتدا کر ڈالی۔

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ان کے پیچھے ہنگامی دستہ روانہ فرمایا جس نے ان کو گرفتار کر کے آپؐ کی عدالت میں پیش کیا سرقہ بالجبر اور قتل کے جرائم میں ان کے ہاتھ اور پاؤں کاٹ دیے گئے اور ان کی آنکھوں میں سلائیاں پھیر کر ان کو دھوپ میں مرنے کے لیے پھینک دیا گیا۔)

دوسری احادیث میں ان کے پیٹ پھولنے، ٹانگوں اور چہرے کے ورم کا ذکر بھی ملتا ہے۔ ان لوگوں نے پیشہ ور مریضوں کی طرح جھوٹ سے ابتدا کی کہ مدینہ میں آکر جسم سُوج گئے۔ حالانکہ یہ بیماری چند روز میں پیدا نہیں ہوتی۔ بلکہ اس کے اسباب مختلف ہیں۔ دل اور گُردوں کی بیماریوں کے علاوہ جگر کی مسلسل خرابی، شراب نوشی کی وجہ سے جگر کا انحطاط، غذا میں لحمیات کی مسلسل کمی، اور اسکروی سے بھی جسم پر ورم آسکتا ہے۔ یا پیٹ میں پانی بھر سکتا ہے۔

اگر یہ مریض آج کے کسی معالج کے پاس آتے تو وہ ان کے درجنوں ٹیسٹ کر کے پہلے متعین کرتا کہ خرابی کونسے حصہ میں ہے۔ یہ علیحدہ بات ہے کہ خرابی کو متعین کرنے کے بعد بھی ان کے پاس اس کی شافی دوا آج بھی نہیں ہے۔ لیکن وہ مرنے سے پہلے مریض کو کم از کم یہ خبر سُنا دیتا کہ اس کی موت کونسی بیماری سے

واقع ہونے والی ہے۔

امام ذہبیؒ نے اس بیماری پر تبصرہ کرتے ہوئے آج سے آٹھ سو سال پہلے لکھا تھا کہ

"نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس بیماری کا ایسا شافی علاج بتایا جس کا طبیبوں کے پاس اور کوئی علاج موجود نہیں"

ان کا یہ مشاہدہ اس روز کے لیے نہیں بلکہ آج کے لیے بھی درست ہے اس علاج کی ماہیت پہ غور کریں تو اس میں تمام اسباب کا مکمل اور جامع علاج موجود ہے۔ ورم اگر گردوں کی خرابی کی وجہ سے ہو تو اس میں چکنائی اور نمکیات دینا درست نہیں۔ ورم اگر لحمیات کی کمی سے ہو تو لحمیات درکار ہیں لیکن چکنائی کم ہو تو دل کی بیماریوں میں چکنائی دینا درست نہیں۔ اونٹنی کے دودھ میں چکنائی کی مقدار سب سے کم ہوتی ہے۔ اس لیے یہ دودھ بڑے اطمینان سے ان تینوں بیماریوں میں دیا جا سکتا ہے۔

پیشاب میں یوریا ہوتا ہے۔ یوریا کھاد ہونے کے ساتھ ساتھ پیشاب آور مدربول بھی ہے۔ چونکہ یہ جسم کا حصہ بھی ہے اس لیے یوریا کی موجودگی کسی حساسیت کا باعث نہیں ہوتی اور یہ کھل کر پیشاب لاتا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے اس نسخہ کا سب سے بڑا کمال یہ ہے کہ یہ پیٹ میں پانی پڑنے کے ہر سبب کا مکمل اور شافی علاج ہے۔

ابتدائی ایام میں ہمیں یہ ڈر رہتا ہے کہ جن مریضوں گردوں کی خرابی کے باعث یوریا کی مقدار پہلے ہی زیادہ ہے اگر ان کو ہم باہر سے اونٹ کے پیشاب کی صورت میں مزید یوریا دیدیں گے تو ان کی موت جلد واقع ہو جائے گی، لیکن تجربات سے ثابت ہوا کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے کسی بھی نسخہ سے کوئی خرابی پیدا نہیں ہو سکتی

اور اگر فنی طور پر ایسا کوئی اندیشہ موجود ہو تو وہ بے معنی ہے کیونکہ اونٹنی کے پیشاب میں یوریا کے علاوہ اور بھی ایسے کئی عناصر ہیں جن کی تفصیل ہم نہیں جانتے۔ لیکن وہ جسم میں جمع رہنے والے غیر مطلوبہ پانی کا اخراج کر دیتے ہیں۔

دُودھ کے بارے میں جدید مُشاہدات :۔

طب جدید میں دودھ کا سب سے اہم اور بڑا استعمال زہروں کے علاج میں ہے۔ اگر کسی نے کوئی سی زہر بھی کھائی ہو تو اس کے مقامی اثرات کو زائل کرنے کے لیے سب سے پہلی اور مفید دوائی دودھ ہے۔ مثلاً سنکھیا اور دوسری تیز زہروں کی وجہ سے معدہ کی جھلیاں جل جاتی ہیں۔ جس سے قے، اسہال اور خون آنے لگتے ہیں۔ دودھ دینے سے ان چیزوں سے بچا جا سکتا ہے کیونکہ یہ سکون دیتا اور جلن کو دور کرتا ہے۔

دل، گردہ اور جگر کے مریضوں کو جسم پر ورم آنے کے بعد غذائی پابندیاں لگتی ہیں۔ ان بیماریوں میں دودھ ہی ایسی غذا ہے جو ان کو پورے اطمینان سے دی جا سکتی ہے۔ ذیابیطس کے مریضوں کی شکر میں جب علاج کے باوجود کمی نہیں آتی تو ایک طریقہ یہ ہے کہ مریض کو کچھ دنوں کے لیے کھانے پینے کے لیے دودھ کے علاوہ اور کچھ نہ دیا جائے۔ چند دنوں میں خون میں شکر کی مقدار کم ہونے لگتی ہے۔ جب وہ اعتدال پہ آجائے تو پھر آہستہ آہستہ غذا میں ایک ایک چیز شامل کر کے مشاہدات کے ساتھ پتہ چلا لیا جاتا ہے کہ کون کون سی چیزیں کھانے سے اس مریض کی شکر کنٹرول میں رہے گی۔

حاملہ عورتوں اور بڑھنے والے بچوں کی ہڈیوں کی تعمیر کے لیے کیلسیم اور فاسفورس کی ضرورت ہوتی ہے۔ یہ دونوں چیزیں دودھ سے مل جاتی ہیں۔ اگر کوئی عورت

ایامِ حمل میں روزانہ کم از کم نصف لیٹر دودھ نہیں پیتی تو اس کی اپنی ہڈیاں ٹیڑھی ہو جائیں گی۔

پُرانی سوزش کے علاج کے لیے دودھ کے ٹیکے لگائے جاتے تھے۔ دودھ ابال کر اس کو چھان کر یا لائی نکال لینے کے بعد کم مقدار سے شروع کر کے یہ ٹیکے ایک پروگرام سے لگتے تھے۔ اور مریض کے جسم سے پرانی بیماریاں جاتی رہتی تھیں۔ پھر ایسے ٹیکے بھی ملتے ہیں جن میں دودھ کے ساتھ آیوڈین بھی مرکب کی گئی ہے۔ یہ ٹیکے پرانی سوزش کے ساتھ جوڑوں کی پرانی دردوں میں بڑے مفید ہیں۔

دودھ میں وہ تمام اجزاء موجود ہیں جن کی انسانی جسم کو ضرورت ہوتی ہے۔ اگرچہ کیمسٹری کے بیان میں اس کے اہم اجزاء کا تذکرہ کیا جا چکا ہے۔ لیکن وہ کسی طور مکمل نہیں۔ لوگوں نے اس میں موجود اشیاء کی تعداد پر کتابیں لکھی ہیں کچھ چیزیں ایسی ہیں جو دودھ دینے والے جانور اور اس کے دودھ پر انحصار ہوتی ہیں۔

آب و ہوا:۔

ایک ہی نسل کے جانور حالات کے مطابق اپنے دودھ کی ماہیت تبدیل کر دیتے ہیں۔ مثلاً پنجاب کی گائیں جب کشمیر جاتی ہیں تو ان کے دودھ کی مقدار کم ہو جاتی ہے۔ ولائتی نسل کی جرسی گائیں ایک ڈیری میں ۳ فیصدی مکھن دیتی ہیں تو دوسری پرورش گاہ میں اسی نسل کی دوسری گائیں ۵ فیصدی مکھن دے رہی ہیں۔ حصار کے بیل اور گائیں قد آور ہوتے ہیں ان کا دودھ زیادہ ہوتا ہے مگر چکنائی کم رہتی ہے۔

اوقات:۔

رات آرام کرنے کے بعد جب جانور کا صبح کا دودھ نکالا جاتا ہے تو اس میں

چکنائی شام کے دودھ کی نسبت زیادہ ہوتی ہے۔ جو دودھ شروع میں نکلتا ہے بعد کے دودھ سے چکنائی میں کم ہوتا ہے۔

ایام رضاعت:۔

پیدائش کے بعد جب پیوسی ختم ہو جاتی ہے تب بھی دو ماہ تک چکنائی کی مقدار معمول سے زیادہ ہوتی ہے۔ جوان گائے میں مکھن زیادہ ہوتا ہے۔ جب جانور کو دوبارہ حمل ہوتا ہے تو دودھ کی مقدار کم ہونے لگتی ہے جبکہ لحمیات کی مقدار میں اضافہ زیادہ ہوتا ہے، چکنائی بھی بڑھتی ہے۔ مگر کم۔

خوراک:۔

جب کوئی جانور کھلی ہوا اور سورج کی روشنی میں گھوم پھر کر چرتا ہے تو اس کا دودھ مقدار میں زیادہ، معیار میں اعلیٰ ہوتا ہے۔ اسی جانور کو اگر اصطبل میں رکھ کر اچھی خوراک دی جائے تو دودھ اتنا اچھا نہ ہوگا۔ غذا میں سبز چارہ اور چکنائی دودھ کی مقدار اور معیار بڑھاتے ہیں۔

چونکہ ایک ہی جانور کا دودھ حالات، خوراک، موسم کے مطابق بدلتا رہتا ہے۔ اس لیے اگر کسی بچے کی پرورش ایسے دودھ پر کرنی ہو تو اس کی بہترین ترکیب یہ ہے کہ اسے کسی ایک جانور کی بجائے کئی جانوروں کا دودھ ملا کر اس پر پالا جائے جس سے دودھ کی کوالٹی یکساں رہے گی۔

نوزائیدہ بچوں کی رضاعت

قرآن مجید نے بچے کے لیے دو سال تک ماں کا دودھ مقرر فرمایا۔

توریت مقدس میں دودھ پینے اور چھڑانے کا تذکرہ ملتا ہے۔ جب نبی صلی اللہ علیہ وسلم ایام طفولیت میں تھے تو والدہ کے دودھ کی کمی دوسری خواتین کے دودھ سے

پوری ہوتی تھی۔ جب وہ پرورش کے لیے مکہ مکرمہ سے باہر بھیجے گئے تو حلیمہ رضی اللہ عنہا سعدیہ ان کو دودھ پلاتی تھیں۔ ان کے گھر میں گائیں بکریاں اور اونٹ موجود تھے لیکن ایک نوزائیدہ بچے یا طفل کو غیر فطری دودھ پلانے کا خیال تک نہ آیا۔

ہر ماں کے دودھ میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں جو اس کے بچے کو بیماریوں سے محفوظ رکھتے ہیں۔ مثلاً ماں کو اگر خسرہ نکل چکا ہو یا اسے اس سے بچاؤ کا ٹیکہ لگا ہو تو اس ماں کا بچہ چھ ماہ کی عمر تک خسرہ سے محفوظ رہے گا۔ یہ بچہ اگر گائے یا ڈبہ کے دودھ پر پل رہا ہو تو ماں سے موروثی قوت مدافعت تین ماہ سے زیادہ نہ ہوگی۔

گائے کے دودھ میں بھی بیماریوں سے بچاؤ کے عناصر شامل ہیں۔ اس کے دودھ میں پائی جانے والی IGI BODIES صرف بچھڑے کے لیے کارآمد ANTIBODIES ہیں۔ اگر انسان کا بچہ اس دودھ کو پیے گا تو گائے کے اس کو کسی بھی بیماری سے محفوظ کرتے میں مددگار نہ ہونگی۔ اس لیے کہ انسان کے بچہ کو قوت مدافعت صرف ان IGI BODIES سے میسر آسکتی ہے جو اس کی ماں کے دودھ میں پائی جاتی ہیں۔ ایک ماہر امراضِ اطفال نے یورپ کی گائے اور ماں کے دودھ کا دلچسپ تقابلی جائزہ یوں پیش کیا ہے۔

	لحمیات	چکنائی	مٹھاس فیصدی
یورپی ماں کا دودھ	۱٫۵	۳٫۵	۶٫۵
یورپی گائے کا دودھ	۳٫۰	۳٫۵	۴٫۵

گائے کے دودھ کو ماں کے دودھ کے برابر لانے کے لیے یورپ کے ڈاکٹر اس میں پانی کے ساتھ تھوڑی سی چینی یا مٹھاس ملا کر اسے ماں کے دودھ کے برابر لانے کی کوشش کرتے آئے ہیں۔ کیمیاوی طور پر دودھ قریب لائے جاسکے،

ہیں لیکن ان ہیں وٹامن اور نمکیات کا تناسب پیدا نہ ہوگا اور ماں کے دودھ کے دیگر فوائد میسر نہ آسکیں گے۔

عالمی ادارۂ صحت نے دنیا بھر کے ملکوں میں بچوں کو ماں کا دودھ پلانے کی تلقین کے لیے ایک خصوصی پروگرام شروع کیا جس میں یہ پتہ چلایا گیا کہ جو بچے ماں کا دودھ پیتے ہیں ان کے مقابلے میں بوتل کا دودھ پینے والے بچوں کی شرح اموات تین گنا زیادہ ہے۔ دودھ میں ملانے والا پانی، بوتل، چمچہ، چوسنی، کو جراثیم سے پاک رکھنا ایک مشکل کام ہے اس لیے بوتل سے دودھ پینے والے بچوں کو جہاں دودھ کی تبدیلی سے مشکلات کا سامنا کرنا ہوتا ہے وہاں بوتل کے ذریعہ بھی متعدد بیماریاں لاحق ہو سکتی ہیں۔ بچے کی اپنی صحت سے قطع نظر دودھ پلانے والی عورتوں کے یہاں بچوں کی پیدائش کے درمیان ایک قدرتی وقفہ پیدا ہوتا ہے۔ جبکہ بوتل سے دودھ پلانے والی عورتوں کو اگلی امیدواری کا زیادہ جلد ہونے کا امکان ہوگا۔

جن عورتوں نے بچوں کو دودھ نہیں پلایا ان کو چھاتی کا سرطان دوسری عورتوں کی نسبت زیادہ ہوتا ہے۔ بچے کو دودھ پلانے کے دوران رحم میں ایسی لہریں اٹھتی ہیں جن سے وہ حمل والی کیفیت سے نکل کر جلد تندرست ہو جاتا ہے۔

بچوں کو جب ماں اپنا دودھ نہ دینا چاہے تو اس کے عوض جو صورتیں اختیار کی جاتی ہیں۔

۱۔ بھینس کا دودھ۔ اس میں چکنائی کی مقدار ۵ سے ۸ فیصدی تک ہوتی ہے۔ دودھ کو نومولود کے ہاضمہ کے مطابق بنانے کے لیے اسے الائچی اور سونف ڈال کر ابالنے کے بعد ایک حصہ دودھ میں دو حصے پانی ملایا جاتا ہے۔ اس سے دودھ کی غذائیت کم ہو جاتی ہے۔

۲۔ گائے کے دودھ میں پانی برابر کا ملاتے ہیں اور غذائیت کو کم کر لیا جاتا ہے۔

۳۔ ڈبہ کا دودھ۔ اکثر ادارے خالص گائے کا دودھ خشک کر کے فروخت کرتے ہیں جبکہ اپنے دودھ کو مقبول بنانے کے لیے اس میں غذائی عناصر کا اضافہ کیا جاتا ہے۔ چونکہ قدرتی دودھ میں فولاد نہیں ہوتا اس لیے اکثر ادارے فولاد کے مرکبات وٹامن اے اور ڈی شامل کر دیتے ہیں۔

کمزور بچوں کے لیے۔ اسہال کے دوران یا کمزور بچوں کے لیے ایسے نسخے تیار کیے جاتے ہیں جن سے دودھ کو جلد ہضم ہونے کے قابل بنایا جاتا ہے۔

ایک ترکیب کم چکنائی والا دودھ ہے جس میں دیگر عناصر پورے ہوتے ہیں۔ دوسری ترکیب میں دودھ کو پھاڑ کر اسے خشک کیا جاتا ہے۔ اسے MILK WHEY کہتے ہیں۔ پیٹ میں جا کر دودھ کی دہی کے مانند پھٹکیاں بن جاتی ہیں۔ یہ ہاضمہ کا پہلا مرحلہ ہے۔ اس طرح کا نیم ہضم شدہ دودھ PEPTONISED MILK کے نام سے ملتا ہے۔ جہاں تک دودھ اس کے اجزا اور فوائد کا تعلق ہے۔ ڈبہ کے دودھ میں ہر قسم کی چیز مل سکتی ہے بلکہ گائے بھینس کے دودھ سے بہتر ہوتا ہے۔

۴۔ لفافوں کا دودھ۔ بازار میں عام ملنے والا لفافوں کا دودھ بچوں کے لیے مفید رہتا ہے۔ کیونکہ اس کی چکنائی توڑ کر دودھ میں بکھیر دی گئی ہے۔ اس لیے ہضم کرنا آسان ہوتا ہے۔

مسُور ــــ عدس

LENTILS

LENS ESCULENTA

دنیا کے ہر ملک میں دال کھائی جاتی ہے۔ پاکستان میں زیادہ طور پر ارہر، چنا، ماش، مونگ، موٹھ اور مسُور کی دالیں پکائی جاتی ہیں۔ یہ سب دالیں بنیادی طور پر مختلف پودوں کے بیج ہیں۔ چونکہ ہر بیج ایک نئے پودے کا پیشرو ہوتا ہے اس لیے جڑیں زمین میں نصب ہوتے تک کے عرصہ کے لیے خوراک کا ذخیرہ اس میں موجود ہوتا ہے۔ بیج کو مرغی کے انڈے سے تشبیہ دی جا سکتی ہے مرغی کا بچہ جب انڈے کے اندر تخلیقی مراحل سے گذرتا ہے تو اس کے لیے غذا انڈے کے اندر موجود ہوتی ہے۔ انسانوں نے اس غذا کو اپنی توانائی کے لیے کام میں لانے کے لیے انڈے کھانے شروع کیے۔ بالکل اسی طرح بیج کے اندر کی غذائیت سے استفادہ کرنے کے لیے انسانوں نے بیج پکا کر کھانے شروع کر دیے۔ ہر بیج قابلِ خوراک نہیں، جیسے کہ جمال گوٹہ۔ کسٹر آئیل۔ لیکن اکثر بیج اتنی سخت ہوتی ہے کہ اسے پکائے بغیر کھانا ممکن نہیں۔ کچھ معمولی پکانے سے بھی قابلِ خوراک ہو جاتے ہیں۔ جیسے چنا، مونگ پھلی۔ چلغوزے۔ اور کچھ کچے بھی کھائے جاتے ہیں۔ جیسے خربوزہ، تربوز، کھیرا، کدو وغیرہ۔

جس طرح ہر بیج کے فوائد اور سختی مختلف ہوتے ہیں اسی طرح ان کو نرم کرنے کا عرصہ بھی مختلف ہوتا ہے۔ کچھ دالیں جلد پک جاتی ہیں اور کچھ کو پکانے میں زیادہ وقت لگتا ہے۔ دالوں کو جلد گلانے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ انھیں پانی میں بھگونے کے بعد اچھی طرح ملا جائے۔ اس عمل سے ان کے اوپر کا چھلکا

اتر جاتا ہے۔ بیج نرم ہو جاتے ہیں اور بعد میں پکانا نسبتاً آسان ہو جاتا ہے۔ پکانے کے لیے چھلکا اتارنا ضروری ہوتا ہے کیونکہ بعض چھلکے کھائے نہیں جا سکتے۔ جیسے گندم، چاول اور جَو کا چھلکا۔ لیکن دالوں کے کچھ چھلکے ایسے ہیں جن کو آسانی سے چبایا اور کھایا جا سکتا ہے۔ جیسے کہ چنے اور مسور کا چھلکا۔ بعض لوگ چھلکے ضرور اتارتے ہیں اور بعض ان کے سمیت کھانا پسند کرتے ہیں۔ چھلکا خواہ کسی بھی بیج کا ہو، صحتِ انسانی کے لیے مفید ہے۔ بیج اور چھلکے کے درمیان مفید کیمیاوی عناصر اور وٹامن ب کی ایک تہ ہوتی ہے۔ چھلکا اتارنے، بیج کو رگڑ کر دھونے اور پھر مشینوں کے ساتھ چمکانے کے عمل میں وٹامن ب ضائع کر دی جاتی ہے۔

چھلکا بذات خود ہضم نہیں ہوتا لیکن وہ پیٹ میں جا کر ایسی صورت حال پیدا کرتا ہے جس سے اجابت کا عمل آسان ہو جاتا ہے۔ یہی وہ اہم وجہ ہے جس کی بنا پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے آٹے سے چوکر نکالنا منع فرمایا۔ بلکہ جب کسی نے بڑی محبت کے ساتھ ان کے لیے باریک آٹے کے پھلکے پکانے شروع کیے تو اس خاتون کو ہدایت فرمائی کہ اس میں سے چھان کر جو کچھ نکالا گیا ہے اسے دوبارہ شامل کر کے روٹی پکائی جائے۔

انسانی خوراک کے لیے کاشت کی جانے والی نباتات میں مسور قدیم ترین چیز ہے۔ توریت مقدس میں اس کا ذکر ان ایام کے واقعات میں ملتا ہے جب انسانوں کو زمین پر پہلی مرتبہ آباد کیا گیا تھا۔ اور ان کی نسل ابھی پوری طرح پھیلی بھی نہ تھی۔

صحت مند رہنے۔ جسم میں بیماریوں کا مقابلہ کرنے اور جسم کی اپنی ٹوٹ پھوٹ کی مرمت کے لیے ہمیں پروٹین اور لحمیات کی ضرورت رہتی ہے۔

لحمیات کا قابلِ اعتماد ذریعہ مچھلی، گوشت اور انڈے ہیں۔ چونکہ ان کی قیمت زیادہ ہوتی ہے اور انھیں باقاعدگی سے مطلوبہ مقدار میں کھانا اب ہر کسی کے بس کی بات نہیں رہی۔ قدرت نے غریب آدمی کی سہولت کے لیے مختلف بیجوں میں لحمیات کا معقول ذخیرہ جمع کر دیا ہے۔ ان کو غریب آدمی کے لحمیات کا نام بھی دیا گیا ہے۔

علم الغذا میں گوشت سے حاصل ہونے والی توانائی کے ذریعہ لحمیات کو درجہ اول اور نباتاتی ذریعہ کو درجہ سوم کی لحمیات قرار دیتے ہیں۔ پرانے ہندوؤں کی مثال ہمارے سامنے ہے۔ یہ لوگ ویشنو بن کر گوشت، انڈا اور مچھلی نہ کھاتے تھے۔ اور اس کے باوجود لمبی صحت مند زندگی گذارتے تھے۔ دال کھانے سے ان کو جسمانی ضروریات میسر آجاتی تھیں۔ اگرچہ ان کا معیار گوشت کے برابر نہیں ہوتا لیکن گذارہ ٹھیک ٹھاک ہوتا رہا۔ البتہ ضرورت پوری کرنے کے لیے ان کی زیادہ مقدار درکار ہوتی تھی۔ اسی غذائی اہمیت کا اظہار قرآن مجید نے بنی اسرائیل کے مطالبہ پر حضرت موسیٰ علیہ السلام کی زبانِ مبارک سے کیا۔

حضرت موسیٰ علیہ السلام کی قوم کو آسمان سے ہر ایک غذا کا ایک بہترین انتخاب "منّ و سلویٰ" کی صورت میں مہیا کیا جا رہا تھا۔ انھوں نے اپنے نبی سے کہا کہ وہ خدا سے کہے کہ ان کو وہ چیزیں دی جائیں جو زمین سے پیدا ہوتی ہیں۔ ان کے مطلوبات میں کھیرا، لہسن، پیاز اور دال مسور تھے۔ اس پر ان کو ایک ٹھوس حقیقت بتائی گئی۔

قال اتستبدلون الذی ھو ادنیٰ بالذی ھو خیرٌ۔

(البقرہ: ۶۱)

(انھوں نے کہا کہ تم ایک اچھی اور عمدہ چیز کے عوض ادنیٰ چیز طلب کر رہے ہو)

اس امر میں کوئی شک نہیں کہ غذائی اعتبار سے کوئی بھی دال، گوشت کا متبادل نہیں ہو سکتی۔ اور اگر گوشت میسر نہ ہو یا اسے خریدنے کی استطاعت نہ ہو تو دال سب سے بہتر چیز ہے۔

غذائیات کے تقابلی جائزہ کے مطابق دالوں میں سب سے اچھی دال مسور ہے اور اسے دنیا کے ہر ملک میں کسی نہ کسی صورت میں پسند کیا جاتا ہے۔ یورپ، ایشیا اور شمالی افریقہ میں مسور کی دال کو بڑی مقبولیت حاصل ہے اور اسی غرض کے لیے کثرت سے کاشت کی جاتی ہے۔ کیونکہ یہ لحمیات، فاسفورس، فولاد اور وٹامن ب کا ایک ارزاں ذریعہ ہے۔ دھات کے زمانہ کے نوادرات میں سوئٹزرلینڈ کی جھیل بائیل، سینٹ پیٹر جزیرہ سے مسور کے دانے میسر آئے ہیں۔ افریقہ اور مشرقِ وسطیٰ سے مسور کا شوق جرمنی ہالینڈ اور فرانس میں بھی داخل ہو گیا ہے۔ ان علاقوں میں دال کا شوربہ، یا دوسرے شوربہ میں دال ایک مقبول اضافہ ہے۔ دال کو بھگو کر تلنے کے دوران نمک، مرچ اور کھٹائی لگا کر لفافوں میں بند کر کے سفری غذا کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

مسُور کا پودا ڈیڑھ فٹ تک بلند ہوتا ہے۔ اس کی کئی ایک اوپر کو اٹھتی ہوئی شاخیں ہوتی ہیں جن کو زردی مائل نیلے پھُول لگتے ہیں۔ ہر شاخ کے ساتھ جُون، جولائی میں چار پانچ پھُول پتوں کے درمیان سے نمودار ہوتے ہیں، ان پھُولوں سے پھلیاں بنتی ہیں۔ پھلی کی لمبائی ایک انچ کے قریب اور ہر پھلی میں دو بیج ہوتے ہیں۔ ان کی شکل محدّب شیشہ کی مانند ہوتی ہے۔ جس کی بنا پر اس کا

نباتاتی نام LENS, ESCULENTA اور عربی میں عدس ہے جس کے معنی بڑا کرنے والا شیشہ ہے۔ کاشتکاروں نے اس دال کی متعدد قسمیں پیدا کی ہیں۔ جن میں پھول کی رنگت اور دانوں کی تعداد حالات اور کوشش کے مطابق بدل سکتی ہے۔ ان سے حاصل ہونے والی دال سرخ سے بھورے رنگوں کے درمیان ہو سکتی ہے۔

پاکستان میں مسور کی دال کی جنگلی قسم بھی ملتی ہے جو کہ خودرو ہے۔ اس کا دانہ چھوٹا اور گول ہوتا ہے۔ جبکہ عام مزروعہ قسم کا دانہ چپٹا اور گول ہوتا ہے۔

ارشادِ ربانی:۔

واذ قلتم یا موسیٰ لن نصبر علیٰ طعامٍ واحدٍ فادع لنا ربك یخرج لنا ممّا تنبت الارض من بقلها وقثائها وفومها وعدسها وبصلها قال اتستبدلون الذی هوادنیٰ بالذی هو خیرٌ۔ اهبطوا مصرًا فانّ لکم مّا سألتم (البقرہ : ٦١)

(اور جب تم نے موسیٰؑ سے کہا کہ ہم ایک کھانا کھاتے کھاتے اکتا گئے ہیں۔ ہمارے لیے اپنے رب کو پکارو کہ وہ ہمارے لیے وہ چیزیں لائے جو زمین سے پیدا ہوتی ہیں جیسے کہ ساگ، کھیرا، لہسن، مسور کی دال، پیاز۔ انھوں نے کہا کہ تم لوگ ایک عمدہ چیز کو چھوڑ کر گھٹیا کے طلبگار ہو رہے ہو۔ ان کو بتایا گیا کہ اچھا اب تم مصر چلے جاؤ اور وہاں پر تم کو تمھاری مطلوبات مل جائیں گی)

اس مسئلہ میں بنی اسرائیل کے جھوٹ کا حصّہ یہ ہے کہ ان کو منّ وسلوٰی کی صورت میں جو غذا ملتی تھی وہ ایک کھانا نہیں تھا۔ بلکہ منّ مختلف قسم کی سبزیاں تھیں اور سلوٰی میں بھُنتے ہوئے پرندے تھے۔ یہ مجموعہ کسی طور ایک کھانا نہیں کہا جا سکتا۔ ان کو کمانے پکانے کی مشکل سے نجات میسر تھی۔ مگر وہ تھے کہ زمین سے پیدا ہونے والی نباتات کو کھانے کا شوق رکھتے تھے اور اس طرح بغیر محنت کے میسر آنے والی پکی پکائی کو چھوڑ کر تیسرے درجے کی خوراک کے طلبگار ہوئے۔

توریت مقدس نے بات کو دوسری طرح بیان کیا ہے۔ گنتی کے گیارہویں باب میں دی گئی مطلوبات کی فہرست میں مچھلی اور خربوزے بھی شامل ہیں۔ جبکہ مسور مذکور نہیں۔ ان کا اصل مسئلہ غذا کا نہ تھا بلکہ ان کو حیل حجت کا شوق تھا۔ اور وہ خدا سے روز نئی چیز مانگنے اور پھر اس میں سے شرطیں نکال کر مسئلے کو الجھاتے رہتے تھے۔ موسیٰ علیہ السلام سے ان کی یہ طلب، بات بگاڑنے کے لیے تھی۔ ورنہ ان کو کھانے کی کوئی تکلیف نہ تھی۔ اس کے بعد ان کو جو سزا ملی وہ ان کی بدکرداریوں اور خدا تعالیٰ کے پیغمبروں کے قتلِ ناحق کی سزا میں دی گئی۔

کُتبِ مقدّسہ :-

... اور یعقوب نے دال پکائی اور عیسو جنگل سے آیا اور بے دم ہو رہا تھا اور عیسو نے یعقوب سے کہا کہ یہ جو لال لال ہے، مجھے کھلا دے۔ کیونکہ میں بے دم ہو رہا ہوں۔

(پیدائش ۳۰-۲۹ : ۲۵)

اسی سلسلہ میں دال پکانے اور کھانے کی مزید تفصیل آگے یوں مذکور ہے۔

.... تب یعقوب نے عیسو کو روٹی اور مسور کی دال دی۔ وہ کھا پی کر اٹھا اور چلا گیا۔ یوں عیسو نے اپنے پہلوٹھی کے حق کو نا چیز جانا۔

(پیدائش ۳۴ : ۲۵)

اسی باب میں ارشاد فرمایا گیا کہ اضحاق عیسو کو پیار کرتا تھا کیونکہ وہ اس کے شکار کا گوشت کھایا کرتا تھا۔ اس کا مطلب یہ ہوا کہ گوشت کے ہونے کے باوجود عیسو نے مسور کی دال کو پسند کیا۔

.... پلنگ اور چارپائیاں اور باسن اور مٹی کے برتن اور گیہوں اور جو اور آٹا اور بھنا ہوا اناج اور لوبئے کی پھلیاں اور مسور اور بھنا ہوا چبینا اور شہد اور مکھن اور بھیڑ بکریاں اور گائے کے دودھ کا پنیر، داؤد اور اس کے ساتھ کے لوگوں کے کھانے کے لیے لائے .... (سموئیل ۲۹ - ۲۸ : ۱۷)

داؤد کی میزبانی کے لیے ان لوگوں نے اشیائے خوردنی میں جو بہترین تھا ان کے آگے پیش کیا۔ اس فہرست میں جہاں عمدہ قسم کے گوشت، شہد اور مکھن ہیں وہاں مسور کی دال بھی ہے۔

.... اگر کوئی پاک گوشت کو اپنے لباس کے دامن میں لیے جاتا ہو، اور اس کا دامن روٹی یا دال یا گوشت یا تیل یا کسی طرح کے کھانے کی چیز کو چھو جائے تو کیا وہ چیز پاک ہو جائے گی؟ کاہنوں نے جواب دیا۔ ہرگز نہیں۔ .... (حجیؑ ۱۲ : ۲)

احادیثِ نبویؐ :۔

حضرت واثلہؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔

علیکم بالقرع فانہ یزید فی الدماغ .... وعلیکم بالعدس فانہ قدس علیٰ لسان سبعین نبیًّا (طبرانی)

(تمھارے لیے کدو موجود ہے۔ یہ دماغ کی صلاحیت کو بڑھاتا ہے۔ اور تمھارے لیے مسور کی دال موجود ہے جس کی تعریف کم از کم ستر انبیاء (علیہم الصلوٰۃ والسلام) کی زبانِ مبارک پر رہی۔)

حضرت عائشہ صدیقہؓ سے منقول ہے :۔

من اکل القرع بالعدس دق قلبہ وزید فی جماعہ وان اخذ بالرمان الیٰ مرض والسماق نفع الصفراء

(ابن القیم)

(جس کسی نے کدو کے ساتھ دال مسور کھائی اس کا دل تندرست ہوا اس کی قوتِ مردمی میں اضافہ ہوا اور اگر اس کے ساتھ میٹھے انار اور سماق کو استعمال کرے تو صفراء کی تلخی بھی کم ہو جائے)

سماق ایک پتھر کے طور پر ہم کو معلوم ہے جبکہ ذہبی اس کو نباتات میں ایک ہاضم اور مقوی درخت بیان کرتے ہیں۔

محمد احمد ذہبی نے راوی کا ذکر کیے بغیر نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے دال کے بارے میں یہ روایت اپنی شاندار تالیف ''الطب النبوی'' میں بیان کی ہے جسے وہ بیہقی سے منسوب کرتے ہیں :۔

ان اکلہ یرقق القلب، ید مع العین ویذھب الکبر ... (بیہقی)

(اس کا کھانا دل کو نرم اور سُبک کرتا ہے۔ آنکھوں سے پانی کے اخراج میں اضافہ کرتا ہے اور غرور کو کم کرتا ہے)

یہاں پر "کبر" ذومعنی لفظ ہے۔ اس کا مطلب بڑھاپا بھی ہوسکتا ہے۔ یعنی بڑھاپے کے مسائل کو کم کرنے میں مفید ہے۔ کبر غرور کے معنی میں بھی مستعمل ہے۔ یعنی دال کھانے سے چونکہ امارت کا غرور ٹوٹتا ہے۔ اس لیے مسور کھانا غرور کے سر کو نیچا کرتا ہے۔

مُحدّثین کے مُشاہدات:۔

احادیث میں مسور کی دال کا ذکر متعدد مقامات پر ملتا ہے بلکہ توریت مقدس میں بھی مذکور ہے۔ لیکن محدثین کرام اور طبِ نبوی پر لکھنے والوں نے اس پر کوئی تبصرہ نہیں کیا۔ حتیٰ کہ ابن القیمؒ جیسا ثقہ محدّث اپنی "الطب النبوی" میں دال کو یکسر فراموش کر گیا۔ ان کے ہم عصر محمد احمد ذہبی نے دال کا ذکر کیا ہے۔ فرماتے ہیں:۔

اس میں ٹھنڈک ہے اور جسمانی عضلات میں بندش پیدا کرتی ہے۔ اس کا کھانا بصارت کو کمزور کرتا ہے۔ معدہ کے لیے بیکار ترین چیز ہے۔ پیٹ میں نفخ پیدا کرتی ہے۔ اس کا مطبوخہ پانی چیچک میں لگانا اور پلانا مفید ہے۔ اس کے نقصانات سے محفوظ رہنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اسے چقندر کے ساتھ پکایا جائے ایک دوسرے طریقہ میں اس میں زیتون کا تیل اور سماق کے پتے شامل کیے جائیں تو مُضر نہیں رہتی۔

اطبّاءِ قدیم کے مشاہدات:۔

جنگلی مسور کا دانہ گول اور چھوٹا ہوتا ہے۔ اسے صرف دوا کے طور پر استعمال کرتے ہیں جبکہ مزروعہ اقسام دو ہیں۔ ایک کا دانہ بڑا، چپٹا اور گول ہوتا ہے۔ خاکی رنگ کا بڑا اور چوڑا دانہ "ملکہ مسور" کہلاتا ہے۔ اس کا ذائقہ عمدہ ہے، دیر سے

گلتی ہے۔ پیٹ میں نفخ پیدا کرتی ہے۔ دوسری قسم کا دانہ چھوٹا اور گولائی کی طرف مائل ہوتا ہے اسے "مطلق مسور" بھی کہتے ہیں۔ بہتر قسم وہ ہے جس کا دانہ سفیدی مائل ہو۔ دال مسور میں چھوٹے چھوٹے سُرخ دانے بھی ہوتے ہیں جن کو "گوکھڑو" شوخ دانہ، یا اکری" کہتے ہیں۔ ان کو جتنا بھی پکائیں، نہیں گلتے۔ اس لیے پکانے سے پہلے گھریلو خواتین ان کو چُن کر نکال دیتی ہیں۔

مسور کو دلنے کے بعد چھلکے اتار کر پکائیں تو قبض پیدا کرتی ہے۔ اگر چھلکوں سمیت ابال کر پہلا پانی پھینک دیں تو قبض کُشا ہے۔ بعض اطباء نے دال کے چھلکے کو قابض لکھا ہے۔ حالانکہ اس میں ردّی مواد کثرت سے ہوتا ہے۔ اس لیے یہ قبض کُشا ہے۔ بلکہ چھلکے اور دانہ کے درمیان حیاتین ب پائی جاتی ہے۔ جسے دلنے اور گندے جوہڑوں کے پانی میں دھونے سے ضائع کر دیا جاتا ہے۔

دُھلی ہوئی مسور پکانے سے قبض ہوتی ہے۔ چھلکوں سمیت دال ابال کر، اس کا پانی پھینک کر دوبارہ پانی ڈال کر پکائی جائے تب بھی قابض ہے۔ اگر جوشاندہ کا پانی پلایا جائے تو وہ مسہل ہے۔ اس کے قابض ہونے کے بارے میں اطباء کا اختلاف ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ دال کا چھلکا قابض ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ چھلکوں کے ساتھ ملیّن شکم ہے۔ بلکہ دال کو بذات خود بھی قابض بیان کیا گیا ہے۔ اصل میں یہ نخود قابض، دیر ہضم اور پیٹ میں نفخ پیدا کرنے والی ہے۔ سوداوی خون پیدا کرتی ہے خون کو گاڑھا کرتی ہے۔ لقوہ، فالج اور رعشہ میں مفید ہے۔ نزلہ کو رفع کرنے کے ساتھ جسم کے اورام کو اتارتی ہے۔ اس کو مسلسل کھانے سے پریشان خواب آتے ہیں۔ ذہنی گھٹن محسوس ہوتی ہے اور سرطان کے علاوہ کھجلی پیدا ہونے کا احتمال رہتا ہے۔ بواسیر، پیشاب کی رکاوٹ، قولنج اور پیٹ میں پانی پیدا کرتی ہے۔ قوتِ باہ کو کم کرتی ہے۔ بینائی کو کمزور کرتی ہے۔

مسور کی دال پھیپھڑوں، معدہ اور دماغ کے لیے خاص طور پر مُضر ہے۔ جس کی اصلاح کی ایک صورت یہ ہے کہ بکری کا گوشت یا بادام روغن اور گائے کا گھی ملا کر پکایا جائے۔

بعض اطبا نے اس کو کھاتے وقت سرکہ اور پیاز کو شامل کرنا بھی مصلح قرار دیا ہے۔ نجم الغنی خان اسے پکاتے وقت چقندر کے پتے شامل کر لینا یا بکری کا گوشت ملانا اصلاحِ حال کے لیے بہتر قرار دیتے ہیں۔

مسور اور چقندر ملا کر پکانے سے جسم کو عمدہ غذا ملتی ہے اس میں سعتر و پودینہ ڈالنا بہتر ہوتا ہے۔ مسور کو اگر خشک مچھلی کے ساتھ کھایا جائے تو بدترین غذا ہے اطبا نے مسور کی دال کا سرکہ میں "لپٹا" پکانا بیان کیا ہے۔ جس کو عدسی یا طفشیل بھی کہتے ہیں۔ اس کے نقصانات نہ ہونے کے برابر ہیں بلکہ یہ مقوی اور حیض آور ہے۔ رکا ہوا پیشاب جاری کرتی ہے۔ بلغم کی وجہ سے آنے والے بخار کو روکتا ہے۔

مسور کی دال کو گھی اور دودھ ملا کر چہرے پر ملنے سے جلد چمکدار ہوتی ہے۔ اسے گرم پانی میں گھوٹ کر لگانے سے پیروں کی جلن رفع ہوتی ہے۔ مسور کی راکھ میں سفید کتھ ہم وزن ملا کر منہ کے زخموں کے لیے مفید چھڑکاؤ ہے۔ مسور اور خربوزے کے بیج دودھ میں پیس کر بدن پر ملنے سے جلد صحت مند نظر آتی ہے۔ لیموں کے ساتھ کھرل کر کے لگانے سے چہرے پر سے چھیپ کے داغ مٹ جاتے ہیں۔

روغن گل یا اکلیل الملک کے ساتھ ملا کر اس کا لیپ آنکھ کے ورم کو ٹھیک کرتا ہے۔ شہتوت کے پتوں کے ساتھ دال ابال کر اس جوشاندہ سے کلیاں کرنا منہ آنے میں مفید ہے۔ انڈے کی سفیدی کے ساتھ اسے کھرل کر کے پھنسیوں پر لگانا ان کو ختم کر دیتا ہے۔

جنگلی مسور کا رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے۔ دانہ چھوٹا اور کڑوا ہوتا ہے۔ یہ

دست آور اور مدر حیض ہے۔ ابن جزہ کہ اسے فوائد اور اثرات میں مسور کی طرح کا قرار دیتا ہے۔

اطبائے قدیم نے مسور کو زیادہ تر نقصان دہ اور مُضر قرار دیا ہے۔ ان بیانات میں اکثر چیزیں قابلِ فہم نہیں۔ جیسے کہ مسور کھانے سے جلدی امراض کا پیدا ہونا اور دوسری طرف انہی بیماریوں کے علاج میں اسے لیپ کرنا مفید بتایا جاتا ہے۔

برصغیر ہند و پاک میں مسور کی دال صدیوں سے کھائی جاتی ہے۔ بلکہ ہندو مسور اور دوسری دالوں کے علاوہ کچھ نہیں کھاتے تھے۔ اگر دال کے یہ نقصانات درست ہوں تو کوئی بھی ہندو تندرست نظر نہ آتا۔ پاکستان کے رہنے والے اگرچہ بنیادی طور پر گوشت خور ہیں۔ لیکن گوشت کی روز افزوں گرانی کی وجہ سے اور دیہات کے رہنے والے اب زیادہ طور سبزیوں اور دالوں پہ گذارہ کرتے ہیں۔ اس کے باوجود ان کی عمومی صحت اچھی بھلی ہوتی ہے۔ یہ درست ہے کہ مسلسل دال کھانا صحت مند عمل نہیں۔ لیکن دوسری چیزیں شامل کر کے اسے قابلِ قبول بنایا جا سکتا ہے۔

کیمیاوی ساخت :۔

کیمیاوی تجزیہ کے مطابق مسور کی دال میں نمی کی مقدار ۱۵ء۸ فیصدی۔ البیومن ۲۶ فیصدی، نشاستہ ۶۳ فیصدی، ناقابلِ ہضم پھوک ۵ء۵ فیصدی کے ساتھ ۲ء۳۵ فیصدی ریت بھی ملتی ہے۔

حکومت بمبئی نے اپنے زرعی گزٹ میں دال مسور ثابت اور دُھلی ہوئی کا موازنہ شائع کیا ہے :۔

	دھلی ہوئی دال فیصدی	چھلکوں والی دال فیصدی
پانی	۱۱٫۸ ″	۱۱٫۷ ″
البیومین کی طرح کے مرکبات از قسم LEGUMIN	۲۵٫۱ ″	۲۴٫۹ ″
نشاستہ	۵۸٫۴ ″	۵۶ ″
چکنائی (تیل)	۱٫۳ ″	۱٫۵ ″
ریشے	۱٫۲ ″	۳٫۶ ″
راکھ	۲٫۲ ″	۲٫۳ ″

اس تقابلی جائزہ میں اہم بات ناقابلِ ہضم ریشہ ہے جس کی مقدار دھلی ہوئی دال میں کم ہو جاتی ہے۔ اور اس طرح وہ قابض ہو جاتی ہے۔

حکومت برطانیہ لے غذاؤں کے کیمیاوی معیار کی فہرست میں مسور کی دال کے کیمیاوی اجزاء کے تقابلی جائزہ میں پکی ہوئی اور کچی دال کا موازنہ کیا ہے۔ اس جائزہ میں عناصر کی ترتیب اس طرح ہے۔

	کچی دال	اُبلی ہوئی دال
MOISTURE	۲۳٫۸	۶٫۸
FATS	برائے نام	برائے نام
CARBOHYDRATES	۵۳٫۲	۱۸٫۳
CALORIES	۳۱۶	۱۰۳
	۳۶٫۰	۹٫۴
POTASSIUM	۶۷۳	۲۱۷
CALCIUM	۳۸٫۶	۱۰٫۵

	کچی دال	اُبلی ہوئی دال
MAGNESIUM	۵،۶۷	۲۰،۷
IRON	۶۲،۷	۲،۲۰
COPPER	۵۸،۰	۰،۲۷
PHOSPHORUS	۲۴۲	۸۰،۰
SULPHUR	۱۲۲	۳۷،۳
CHLORINE	۶۳،۵	۱۲،۷

اس جائزہ سے ایک اہم چیز یہ معلوم ہوتی ہے کہ دال میں سوڈیم کی مقدار کم ہے اور دل کے مریض کھا سکتے ہیں۔ دال کو اُبالنے سے غذائیت کم ہو جاتی ہے۔

جدید مُشاہدات :۔

نباتاتی درجہ بندی کے لحاظ سے مسور کا تعلق اسی خاندان سے ہے جس سے مٹر کا تعلق ہے۔

کرنل چوپڑا کی تحقیقات کے مطابق مسور کی دال میں جراثیم کش صلاحیت پائی جاتی ہے۔ اس لیے اس کا کھانا اور لگانا سوزش کے لیے مفید ہے۔ سوزش کے خلاف اس کے اثر کا باعث اس میں LEGUMIN کی موجودگی ہے۔ یہ لحمیات میں سے ہے جو جسم کو تقویت اور بیماریوں سے مقابلہ کرنے کی استطاعت مہیا کرتے ہیں۔ دال کا شوربہ یا گوشت کی یخنی میں دال کا اضافہ کرنے سے اس کی افادیت میں اضافہ ہوتا ہے۔ ایک پرانے ڈاکٹر بخار میں مسور کی دال اور مٹروں کی یخنی پلایا کرتے تھے۔ بھارتی ماہرین دال کا شوربہ اسہال میں مفید بتاتے ہیں۔ اسہال میں اگر آؤں زیادہ آرہی ہو تو دال سے نقصان ہوگا۔

مسور کی دال جسم کو طاقت دیتی ہے۔ یہ بنیادی طور پر قبض کشا ہے۔ اگر اسے چھلکے سمیت کھایا جائے تو زیادہ ملین ہے۔ دال مسور کی سب سے بڑی برائی یہ ہے کہ ہضم کے دوران اس سے یورک ایسڈ بن سکتا ہے اس لیے جوڑوں کے درد، گردے کی تکلیف اور پتھری کے مریضوں کو اس سے نقصان ہوگا۔ بعض لوگ اسے پکاتے وقت ایسی چیزیں شامل کر دیتے ہیں جس سے یہ آسانی کے ساتھ ہضم ہو جاتی ہے۔ اس غرض کے لیے لونگ، دار چینی، زیرہ اور بڑی الائچی کو استعمال کیا جاتا ہے۔ جائفل اور جاوتری بھی ڈالی جاتی ہے۔ پاکستان میں دال پکاتے وقت گھی میں ادرک اور لہسن ڈال کر ان کو جلا کر ان کا بگھار ڈالا جاتا ہے۔ جبکہ بھارت میں ہینگ ملائی جاتی ہے۔ ان تمام چیزوں میں ادرک ایک قابل اعتماد چیز ہے۔ جس کے بارے میں یہ یقین کیا جا سکتا ہے کہ وہ گردوں کی خرابیوں کو درست کرنے کی اہلیت رکھتا ہے۔ باقی تمام چیزیں ہاضمہ کو بہتر کرتی ہیں اور پیٹ سے ریاح کو نکالتی ہیں۔ لوگوں کا عام خیال ہے کہ دال کھانے سے پیٹ میں نفخ پیدا ہوتی ہے۔ مصالحہ جات چونکہ ریاح کو نکالتے ہیں اس لیے مفید ہوں گے۔ گھی کا بگھار اگرچہ اسے لذیذ بناتا ہے مگر اس کو مزید ثقیل بنا دیتا ہے۔ اس لیے گھی کی زیادتی ہاضمہ کی خرابی میں اضافہ کرے گی۔

جب دال کا دانہ پودے پر ابھی کچا ہو تو بعض لوگ اسے ساگ کی مانند پتوں سمیت پکاتے ہیں۔ خیال کیا جاتا ہے کہ اس قسم کا ساگ زیادہ مقوی ہوتا ہے۔

پھوڑے پھنسیوں اور گندے زخموں پر دال کا جوشاندہ اور پلٹس بنا کر لگائی جاتی ہے۔ بہت سے متعفن پھوڑے اس جوشاندہ سے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ ہم نے پکے ہوئے منہ کے زخموں میں دال کے جوشاندہ میں سرکہ ملا کر اچھے نتائج دیکھے ہیں۔

ریحان ــــ تلسی

TULSI

OCIMUM SANCTUM

ہندو مذہب میں تلسی کا پودا مقدس ہے۔ وہ اسے برکت کے لیے گھروں میں لگاتے اور اس کی پوجا کرتے ہیں۔ قرآن مجید نے جنت میں ملنے والی بہترین چیزوں میں ریحان کو شامل فرمایا ہے جس سے ظاہر ہوتا ہے کہ یہ لذیذ، مفید اور اپنے فوائد میں یکتا ہے۔ جیسے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے انجیر کے بارے میں فرمایا کہ اگر کوئی پھل جنت سے زمین پر آسکتا تو یہی ہوتا۔ مگر ہماری بدقسمتی یہ ہے کہ ہم ابھی تک یہ طے نہیں کر سکے کہ ریحان حقیقت میں کیا ہے، بھارتی حکومت کی "کتاب الادویہ" میں سید صفی الدین نے قرار دیا ہے کہ ریحان بذاتِ خود کوئی پودا نہیں بلکہ وہ تمام پودے جن کے بیج خوشبودار اور لطیف ہیں ان میں سے کسی ایک کو بھی ریحان کہا جا سکتا ہے۔ جیسے کہ

تخم کنوچہ۔ ریحان الشیوخ SALVIA SPINOSA

فرنجمشک OCIMUM BASILICUM (صفی الدین نے اسے تلسی ہی کا نام دیا ہے)

گولہ تلسی OCIMUM CARYOPHYLLATUM (اس میں قرنفل کی طرح کی خوشبو ہوتی ہے)

جبتی OCIMUM PILOSUM (دندکارنی نے اسے بھی ریحان لکھا ہے)

OCIMUM SANCTUM

افریقہ کے مچھر دور بیج

تخم بالنگو LALLEMANTIA ROYLEANA

مرزنجوش - مروا ORIGAN UM MAJORANA

ریحان کافوری OCIMUM KILIMINDSCHORICUM

کپور تلسی۔ اس سے بھارت میں کافور حاصل کیا گیا تھا۔

ان میں مروا یا مرزنجوش کا ذکر تو احادیث میں ترکام کے علاج کے لیے علیحدہ ملتا ہے جبکہ حبق بھی علیحدہ مذکور ہے اس لیے گمان یہی ہے کہ ریحان کا تعلق تلسی کے خاندان سے ہے اور اس کے خاندانی نام OCIMUM کے اکثر اراکین جو کہ اپنی خوشبو اور لطافت میں سارے یکساں ہیں، ریحان قرار دیے جائیں۔ بازار میں تخم ریحان کے نام سے ملنے والے بیج یکساں نہیں ہوتے، اور ان میں خوشبو بھی زیادہ نہیں ہوتی۔ اس لیے پنساری اپنی سہولت کے مطابق ان میں سے کسی ایک کو ریحان قرار دے دیتے ہیں۔ جہاں تک ہمیں سمجھ آتی ہے تلسی کے بیج ہی ریحان ہیں جبکہ دوسرے اطباء نے بار دوج یا جنگلی تلسی کو بھی ریحان ہی قرار دیا ہے جبکہ ماہرین حبق اور فرنجمشک کو بھی ریحان کہتے ہیں۔

تلسی کو ہندو مذہب میں بڑی اہمیت حاصل ہے۔ ہر وہ ہندو جسے اپنے گھر کے اندر کھلی جگہ میسر ہے، تلسی کا پودا اگانا باعثِ برکت خیال کرتا ہے۔ صحن کے درمیان اونچا چبوترہ بنا کر اس میں تلسی کا پودا اگایا جاتا ہے۔ اس پودے کی پرورش اور نگہداشت بڑی عقیدت سے کی جاتی ہے۔ گھر کے بزرگ صبح اٹھ کر اس کو بڑی عقیدت کے ساتھ پانی دیتے ہیں۔ بعض اس پودے کے گرد طواف کی مانند چکر لگاتے ہیں پھر اس کے آگے ہاتھ جوڑ کر پوجا کرتے ہیں۔ پوجا کے علاوہ اس کی چند خوشبودار پتیاں منہ میں رکھ لی جاتی ہیں۔ گمان کیا جاتا ہے کہ تلسی جو کہ اہلِ خانہ کی ماں ہے ان کی حفاظت کرتی ہے اور گھر میں رحمت کے فرشتے آتے ہیں ... قطع نظر عقیدت یا برکت کے تلسی کا پودا اپنی خوشبو بکھیرتا رہتا ہے

اس کو لگنے والے دانے طب میں حب الآس کہلاتے ہیں۔ جبکہ عربی میں ہم اسے ریحان کہنا پسند کرتے ہیں۔

تلسی کا پودا سدا بہار ہے۔ خزاں میں اس کے پتے نہیں گرتے۔ جنگلوں میں یہ خودرو بھی ہوتا ہے۔ لیکن عام طور پہ کاشت کیا جاتا ہے۔ زمین میں بونے کے بعد بیج سے جڑیں بنتی ہیں اور ان سے ایک تنے کی بجائے کئی شاخیں نکلتی ہیں۔ ہر شاخ کے ساتھ پھولوں کی مانند خوشے لگتے ہیں جن میں خوشبودار بیج یا تخم ریحان ہوتا ہے۔

ریحان کو فارسی میں "اسفرم" اور "اسپرغم" بھی کہتے ہیں۔ ریحان کی بعض ایرانی قسموں میں خوشبو صعتر کی مانند اور بہت تیز ہوتی ہے۔ اسے ریحان کرمانی کہتے ہیں۔ اصفہان کے پہاڑی علاقہ میں عشق پیچہ کی مانند ایک بیل درختوں پر چڑھنے کے بعد پھیلتی ہے اور دوسرے طفیلی پودوں کی مانند اپنی غذا مہمان درخت سے حاصل کرتی ہے۔ اس کو تلسی کی مانند خوشے لگتے ہیں۔ اس بیل کو لگنے والے پھول باہر سے نیلے اور اندر سے زرد ہوتے ہیں۔ چونکہ شکل میں بچھو کی مانند ہوتے ہیں اس لیے ان کو "گل عقرب" بھی کہا جاتا ہے۔ بیل کے ساتھ لگنے والے خوشوں کے اندر کے دانوں کی خوشبو بڑی لطیف ہوتی ہے اور اسے ریحان سلیماتی کہتے ہیں۔ اطبا کا خیال ہے کہ اپنی شکل میں بچھو سے مماثلت رکھنے کی وجہ سے اس کے پتے اور بیج پیس کر بچھو کاٹے پر لگاتے ہیں اور اکثر مریض فائدہ پاتے ہیں۔ گیلانی نے سوسن کے پودے سے حاصل ہونے والے ریحان کو جسے ہندوستان میں "کپور تلسی" کہتے ہیں، ریحان کافوری کا نام دیا ہے۔

ماہیت کے اعتبار سے ریحان کو تلسی کے بیج کی سمجھنا چاہیے لیکن ہر علاقہ کے ماہرین نے خاصیات کی بنا پر اپنے یہاں کے پودوں میں سے خوشبودار پھول والی کسی بھی منافع بخش نباتات کو ریحان قرار دیا ہے۔ ان میں سے اکثر کے فوائد ریحان

کی مانند ہیں اس لیے اگر ان کو بھی ریحان ہی کی قسم فرض کر لیا جائے تو غالباً کوئی مضائقہ نہیں۔ لیکن علم نباتات کے اصول کے مطابق وہ آٹھ چیزیں جن کو مختلف مقامات پر ریحان سمجھا جاتا ہے۔ کسی ایک خاندان سے تعلق نہیں رکھتیں، ان کی ماہیت، نام، اور عادات مختلف ہیں۔ البتہ فوائد یکساں ہیں۔

قرآن مجید کے ارشادات:۔

والحب ذو العصف والریحان ۔ فبای آلاء ربکما تکذبان ... (الرحمٰن ۱۳، ۱۲)

(اس میں اجناس گندم، جو، نخود، باجرہ، مکی وغیرہم کے دانے ہوں گے اور پتوں والے پودے اور ریحان ہونگے۔ تم اللہ کی کون کون سی نعمتوں کو جھٹلاؤ گے)

ریحان کو مفسرین نے رزق بھی قرار دیا ہے اور ریحان خوشبودار چیزوں کو بھی کہتے ہیں۔ ایک مشہور عربی کہاوت ہے کہ "خرجتُ اطلب ریحان اللہ" یعنی میں گھر سے اللہ کا رزق تلاش کرنے نکلا۔

فاما ان کان من المقربین ۔ فروحٌ وریحان وجنت نعیم واما ان کان من اصحاب الیمین فسلٰم لک من اصحاب الیمین ۔ (الواقعہ: ۸۹ تا ۹۱)

(پس اگر وہ فوت شدہ لوگوں میں سے ہے تو اس کے لیے راحت ہے اور رزق حسن اور ریحان ہے اور نعمتوں سے بھری جنت ہے۔ اور اگر وہ دائیں طرف والے لوگوں سے ہے تو اس کو کہا جائے گا کہ تیرے لیے سلامتی ہے اے دائیں طرف والو!)

ایک مشہور روایت ترمذی میں ہے ایک ولی اللہ کی جان نکالنے ملک الموت ۵۰۰ فرشتوں کے ہمراہ آیا اور ہر ایک کے ہاتھ میں ریحان کی خوشبودار شاخیں تھیں۔

کہا جاتا ہے کہ شجرِ ریحان کا تنا ایک ہوتا ہے اور اس کے سر میں بیس رنگ کے پھول ہوتے ہیں اور ہر رنگ کی خوشبو مختلف ہوتی ہے (جامع البیان)

ارشاداتِ نبویؐ :۔

حضرت اُسامہ بن شریکؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔

الا مشمرٌ للجنة ۔ فان الجنة لا خطر لها، هي ۔ ورب الكعبة نورٌ يتلالا وريحانة تهتز وقصر مشيد ونهر مطرد وثمرة نضيجة وزوجة حسناء جميلة ۔ وحلل كثيرة ومقام في ابدٍ في دار سليمة ۔ و فاكهة وخضرة ۔ حبرة ونعمة ۔ في محلة عالية بهية ۔ قالوا نعم يا رسول الله ۔ نحن المشمرون لها ۔ قال : قولوا ان شاء الله تعالى ۔ فقال القوم : ان شاء الله ۔ (ابن ماجہ)

(کیا جنت کے لیے کوئی تیار ہے ۔؟ بیشک جنت کے ارد گرد کوئی باڑ نہیں ہے ۔ رب کعبہ کی قسم ! وہ نور اور چمکتی روشنی ہے اور وہ ریحان کی ڈالیاں ہیں جو لہلہاتی ہیں ۔ وہاں مضبوط محل ہیں اور سیدھی نہر ہے اور پکی ہوئی کھجوریں ہیں اور خوش اطوار خوبصورت بیویاں ہیں بے شمار عمدہ لباس ہیں ۔ یہاں پر ہمیشہ رہنے کے لیے سلامتی اور

اطمینان کے گھر ہیں۔ یہاں پر پھل ہیں۔ سبزیاں ہیں، یہاں پر دھاری دار چادریں ہیں اور عمدہ عمدہ نعمتیں ہیں۔ بلند اور بارونق محل ہے۔ لوگوں نے عرض کی کہ ہم وہاں جانے کو تیار ہیں۔ فرمایا نہیں، کہو انشاء اللہ ہم جائیں گے۔ چنانچہ حاضرین نے انشاء اللہ کہا۔)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

من عرض علیہ ریحان فلا یردّہ۔ فانہ خفیف المحمل وطیب الرائحۃ (بخاری و مسلم)

(جس کسی کو ریحان پیش کیا جائے وہ اس کو لینے سے انکار نہ کرے کیونکہ یہ اپنی خوشبو میں نہایت عمدہ اور وزن میں ہلکا ہوتا ہے)

حضرت ابی عثمان النہدیؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

اذا اعطی احدکم الریحان فلا یردّہ فانہ خرج من الجنۃ۔ (ترمذی)

(جب تم میں سے کسی کو ریحان دیا جائے تو انکار نہ کرو۔ کیونکہ یہ پودا جنت سے آیا ہے)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے اہل بیت سے محبت اور ان کی عظمت کے اظہار میں اپنے عظیم نواسوں حضرت حسنؓ اور حضرت حسینؓ کے بارے میں فرمایا:۔

هما ریحانتی من الدنیا ... (بخاری)

(یہ دونوں دنیا میں میرے خوشبودار پھول ہیں۔)

حضرت ابوموسیٰ الاشعریؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

مثل المنافق الذی یقرأ القرآن مثل الریحان۔ ریحها

طیب و طعمها مرٌ ... (بخاری)

(قرآن پڑھنے والے منافق کی مثال ریحان کی مانند ہے جس کی خوشبو تو عمدہ ہے لیکن ذائقہ کڑوا ہوتا ہے)

اس قسم کی مثال کو بخاری نے انھی سے دوسری صورت میں روایت کیا ہے کہ جب کوئی مومن خلوصِ دل اور حضورِ قلب کے ساتھ قرآن پڑھتا ہے تو وہ سنگترہ کی مانند ہے جس کا ذائقہ بھی عمدہ ہے اور خوشبو بھی لطیف ہے۔

حضرت ابوہریرہ رضؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

المیت تحضرہ الملائکۃ فاذا کان الرجل الصالح قالوا اخرجی ایتھا النفس المطمئنۃ کانت فی الجسد الطیب اخرجی حمیدۃ وابشری بروح وریحان ورب غیر غضبان ..... (مشکوٰۃ)

(قریب المرگ پر جب فرشتے آتے ہیں۔ اگر وہ نیک آدمی ہو تو وہ کہتے ہیں کہ اے مطمئن نفس کی روح تو اس جسم سے نکل، تو پاکیزہ جسم میں رہی۔ اب نکل کہ تو تعریف والی ہے اور خوش ہو جا راحت کے ساتھ اور رزقِ حسن کے ساتھ اور اس رب کی طرف جو تجھ سے ناراض نہیں ہوگا)

محدّثین کے مشاہدات:۔

ابن القیم رحؒ ہر اس چیز کو جو خوشبودار اور لطیف ہو، ریحان کہتے ہیں۔ کیونکہ ہر علاقہ کے لوگوں کی دانست میں ریحان مختلف ہے۔ مثلاً عرب میں حب الآس (تلسی) کو ریحان مانتے ہیں۔ عراق اور شام میں حبق ریحان ہے اور ایرانی کپور تلسی یا ریحان

سلیمانی یا کافوری کو ریحان کہتے ہیں۔

حب الآس میں سرد اور گرم کا ایک عجیب ملا جلا تاثر ہے کہ یہ جسم کو قوت دیتی ہے۔ سر سے بوجھ کو اتارتی ہے۔ معدہ کے سدے نکالتی ہے اور قابض بھی ہے۔ یہ کھانسی، نزلہ اور بخار کے لیے اکسیر کا حکم رکھتی ہے، اس کے استعمال سے بخار ٹوٹ جاتا ہے۔ دل کو فرحت دیتی ہے۔ اس کو سونگھنا نزلہ ہی کو دور نہیں کرتا بلکہ وبائی بخاروں کو روکتا ہے۔

اس کے بیج معدہ کو تقویت دیتے ہیں۔ سینہ کے بوجھ اور وہاں جمے ہوئے خون کو دور کرتے ہیں۔ اگر کھانسی کے ساتھ اسہال کی شکایت ہو تو یہ وہ منفرد دوائی ہے جو دونوں بیماریوں کو بیک وقت مفید ہوگی۔ مثانہ کی سوزش، پیشاب میں تیزابی مادوں کے اخراج اور جلن کو دور کرنے کے ساتھ وہاں پر سکون لاتے ہیں۔

ان بیجوں کا استعمال جسم کی چوٹوں سے پیدا ہونے والے ورم دور کرنا ہے۔ ان کو پیس کر روغن زیتون یا عرق گلاب یا سب سے بہتر سرکہ ملا کر سر پر لیپ کریں تو گرتے بال رک جاتے ہیں۔ پھنسیاں ٹھیک ہو جاتی ہیں اور خشکی جاتی رہتی ہے۔ یہ لیپ ہر قسم کے اورام، خارش، اگزیما۔ گندے زخموں اور بال جھڑ کے لیے مفید ہے۔ بواسیر کی سوزش جاتی رہتی ہے۔ اندام نہانی میں رکھنے سے رحم کی سوزش ٹھیک ہو جاتی ہے۔ جوڑوں پر لیپ کرنے سے ان کا ورم اور درد جاتا رہتا ہے۔

ہاتھوں، پیروں پر حساسیت سے پیدا ہونے والے زخموں، خارش، جلن، بلکہ پیروں کے پھٹ جانے کے لیے حب الآس کو کوٹ کر زیتون کے تیل میں ملا کر لیپ کرنے سے وہ ٹھیک ہو جاتے ہیں۔

ان کا سب سے اہم استعمال پیٹ کے السر میں ہے۔ ان کی لیس السر کی جلن اور آنتوں کی سوزش کو ختم کر دیتی ہے۔ اس غرض کے لیے عام طور پر نصف چھوٹا چمچہ

شہد کے شربت یا عرق سونف کے ہمراہ دیا جاتا ہے۔

محمد احمد ذہبیؒ اسے مقوی قلب قرار دیتے ہیں اور بتاتے ہیں کہ اسے گرم پانی میں پکا کر شہد ملا کر رات کو پلایا جائے تو بے خوابی کو دور کرتا ہے۔

اطبّاءِ قدیم کے مشاہدات :۔

تخم ریحان کو پانی میں اُبال کر اس پانی سے سر دھوئیں تو بال لمبے ہوتے ہیں۔ سر میں پھنسیاں ہوں یا خشکی (بفہ) موجود ہو تو وہ جاتے رہتے ہیں۔ کتاب المنج کے مطابق سر میں اس طرح پانی کا ڈالنا سر درد کا یقینی علاج ہے۔ ریحان سلیمانی کو پیس کر پانی ملا کر اس کا لیپ جوڑوں کے سوجن اور درد میں مفید ہے۔ ہم نے ریحان کو سرکہ میں کھرل کر کے جوڑوں پر لیپ کیا تو فائدہ زیادہ ہوا۔ ریحان کافوری کے پھولوں کو گھوٹ کر یہ مرہم اگر بچھو کاٹے پر لگائی جائے تو درد اور جلن ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ اسی لیپ کو اطباء نے لقوہ میں لگانے کو مفید بتایا ہے اور اسی لیپ میں شہد ملا کر مریض کو چٹانا بھی مفید بتایا جاتا ہے۔ اس کے پتوں سے کلّیاں کرنا منہ کے زخموں کو بھر دیتا ہے۔ منہ پک جاتے یا گلے کی خراش میں پتوں کو ابال کر ان کے نیم گرم پانی سے کلّیاں اور غرارے مفید ہیں۔

آلاتِ تناسل کی سوجن اور فوطوں پر سوزش کی وجہ سے آنے والے ورم کے علاج میں اطباء نے تخم ریحان کو پانی میں پکا کر اس کے نیم گرم پانی سے بار بار دھونے کا مشورہ دیا ہے۔ فوطوں میں ورم کیڑوں، جنسی امراض، تپ دق اور کن پیڑوں کی وجہ سے ہوتا ہے یہ تمام بیماریاں خطرناک ہیں، ان میں محض دھونے پر اکتفا کرنا بعد میں مسائل کا باعث ہوگا۔ اس لیے ان کے لیے کسی مستند معالج سے باقاعدہ علاج کروانا ضروری ہے۔ البتہ ورم اگر کسی چوٹ یا کیڑا کاٹنے سے ہو تو ایسے میں دھونا

مفید ہوسکتا ہے۔ وہ بھی اس صورت میں کہ چوٹ لگے کو ۴۸ گھنٹوں سے زیادہ کا عرصہ گزر چکا ہو۔ ورنہ فوری طور پر ٹھنڈے پانی سے دھونا یا برف ملنا زیادہ مفید ہے)

تلسی کے پتوں کا رس نکال کر اس میں شہد یا شکر ملا کر بار بار چٹانے سے پرانی کھانسی ٹھیک ہو جاتی ہے۔ دمہ کی شدت کم ہوتی ہے اور تپ دق کی وجہ سے آنے والی کھانسی میں بھی کمی آتی ہے۔ اس پانی کو مسلسل پیئے اور تخم ریحان لگاتار کھانے سے بواسیر ٹھیک ہو جاتی ہے۔

اطباء نے ریحان کو بنیادی طور پر دافع قولنج بیان کیا ہے۔ اس لیے یہ ہر قسم کے انقباض کو دور کرتا ہے۔ اورام کو تحلیل کرتا ہے۔ دماغ کے سُدّے کھولتا ہے۔ بلکہ اس کو سونگھنے سے بھی دماغ میں قوت پیدا ہوتی ہے۔ اگر اس پر پانی چھڑک کر سونگھا جائے تو سر درد ٹھیک ہوتی ہے۔ اس کی خوشبو سے نیند آتی ہے۔ اس کا سونگھنا دل کو طاقت دیتا ہے۔ خفقان اور ضعفِ معدہ کو مفید ہے۔ پتوں کا رس نکال کر اس میں شکر ملا کر دینے سے دمہ کا دورہ کم ہو جاتا ہے۔ ناک کے پچھلے حصّہ میں اگر غلیظ رطوبت جمع ہو اور آسانی سے نکلنے میں نہ آتی ہو تو ریحان کو بار بار سونگھنے سے وہ نکل جاتی ہے۔

ریحان سلیمانی کے استعمال سے پیٹ کی غلاظت دستوں کی راہ سے نکل جاتی ہے اور یہ خود ہی دستوں کو بند کرنے کے بعد آنتوں کی خراش کو رفع کرتا ہے۔ بعض اطباء اس کی بجائے مرزنجوش (مروا) کو ترجیح دیتے ہیں۔

ریحان کافوری اور تلسی کے پتوں کو گھوٹ کر پینے سے چونکہ جگر کے سُدّے نکل جاتے ہیں اس لیے یرقان میں اسے مفید مانا گیا ہے (حقیقت میں یرقان کی متعدد قسمیں ہیں۔ اس کا ایک باعث پتے کی نالیوں میں رکاوٹ ہے۔ جگر کی خرابی اور

متعدی بیماریوں میں بھی یرقان ہوتا ہے۔ اگر رکاوٹ معمولی ہو یا جگر میں خرابی ہو تو تلسی کے پتوں کے جوشاندہ میں شہد ملا کر بار بار پلانے سے آرام آسکتا ہے۔)

چونکہ ریحان کی تمام قسمیں مقامی طور پر سوزش کو رفع کرتی ہیں اس لیے یہ جسم کے کسی بھی مقام کی جلن اور خیرش کو دور کر سکتا ہے۔ اسے اکثر اوقات شربت نیلوفر کے ہمراہ تجویز کیا گیا ہے۔ کیونکہ نیلوفر کو اس کا مصلح مانا گیا ہے۔ اکثر اوقات آنتوں ناک اور پیٹ سے آنے والا خون ۲ ماشہ ریحان صبح شام شربت نیلوفر کے ہمراہ دینے سے رُک جاتا ہے۔

کیمیاوی ساخت:۔

بیجوں میں تیل کے علاوہ لیس دار اجزاء ہوتے ہیں۔ پتوں سے زرد رنگ کا سبزی مائل فرازی تیل نکلتا ہے جو تھوڑی دیر پڑا رہے تو اس کی خشک قلمیں بن جاتی ہیں جن کو BASIL AMPHOR کہتے ہیں۔ تلسی اور رام تلسی کے پتوں سے جو کیمیاوی عناصر میسر آئے ہیں ان میں THYMOL EUGENOL METHYL CHAYICOL زیادہ اہمیت رکھتے ہیں۔ ان میں EUGENOL بنیادی طور پر لونگ میں پائی جاتی ہے۔ اور دانتوں کے درد کو دور کرنے میں بڑی اہمیت رکھتی ہے THYMOL اس کے علاوہ صعتر میں بھی پائی جاتی ہے۔ اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے گھروں میں دُھونی دینے کے لیے مناسب قرار دیا ہے۔

کیمیاوی عناصر کی خوشبو کی وجہ سے تلسی کی تمام قسمیں کیڑوں مکوڑوں اور مچھروں کو بھگاتی ہیں۔ اس لیے بعض ماہرین ملیریا کے انسداد کے لیے گھروں کے آس پاس تلسی کی جملہ اقسام کی کاشت کو بڑا مفید قرار دیتے ہیں۔ کافور ایک خاص درخت کے

تیل سے حاصل ہوتا رہا ہے۔ لیکن امریکہ میں ۱۹۳۴ء میں مصنوعی کافور بنانے کے کامیاب تجربات کے بعد ہندوستان کے ادارہ تحقیقات جنگلات، ڈیرہ دون نے کپور تلسی یا ریحان کافوری سے ایک تیل حاصل کیا۔ یہ تیل تلسی کی اس قسم میں وزن کا پانچ فیصدی پایا جاتا ہے۔ اس تیل سے بھارت میں ۷۴ سے ۴۷ فیصدی مشک کافور حاصل کیا، جو کہ کیمیادی طور پر بھی کافور ہی ہے۔ اس سے کافور کی قیمت کافی کم ہو گئی۔

جدید مشاہدات :۔

ریحان کی تمام قسموں کے اثرات کا خلاصہ بھارتی ماہرین کے نزدیک یہ ہے کہ اس سے پسینہ آتا ہے اور پرانا بخار ٹوٹ جاتا ہے۔ بعض اطباء اس غرض کے لیے جڑوں کے جوشاندہ کو زیادہ پسند کرتے ہیں۔ یہ پیٹ سے ریاح کو نکالتے ہیں۔ محرک باہ، مقوی، پیشاب آور، دافع تعفن ہیں۔ پودے کا رس نکال کر پینے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں اور اس رس کو سانپ کا زہر زائل کرنے کے لیے استعمال کیا جا سکتا ہے۔

بھارتی حکومت کے محکمہ طب کی تحقیقات کے مطابق اس کی تمام اقسام مقوی قلب ہیں۔ دافع تعفن، ملطف اور منفث حیض اثرات رکھتی ہیں۔ اس لیے ان کو ضعف قلب، خفقان، نزلہ، زکام، پرانی کھانسی، اسہال اور ملیریا بخار میں دینا فائدہ کا باعث ہوتا ہے۔

لمبے پتوں والی تلسی کے خشک پتوں کو چائے کی مانند ابال کر دینے سے گردہ، مثانہ، اور پیشاب کی نالی کی سوزش ٹھیک ہو جاتی ہے۔ ہم نے ذاتی تجربات میں اس جوشاندہ میں شہد ملا کر زیادہ اچھے نتائج حاصل کیے ہیں۔

فرنجمشک کے تقریباً وہی اثرات ہیں جو ریحان کی دوسری قسموں کے ہیں۔ لیکن

اسے کھانسی کے علاج کے تمام نسخوں میں خصوصی طور پر شامل کیا جاتا ہے، اس کے بیجوں کو پکا کر ان کا جوشاندہ پیشاب کی نالیوں کی سوزش میں مفید ہے۔ سردی کے باعث ہاتھ پیروں کے ورم کو دور کرنے میں فرنجمشک کے پتوں کو ابالتے وقت ان کے ساتھ گل ارمنی شامل کر دیتے ہیں۔ ان میں ہاتھ پیر ڈبونے سے ورم جاتا رہتا ہے اور یہی نسخہ جوڑوں کے درد کو آرام دیتا ہے۔

جبق کی کھیر بنا کر پرانی قبض اور جریان میں دینی مفید ہے۔ چکردتہ نے ادرک کے ساتھ تلسی اور دوسری جڑی بوٹیوں کو ملا کر دینا چھاتی کے جملہ عوارض کے لیے مفید بتایا ہے ہم نے ان تمام چیزوں کی بجائے تلسی کے بیج، انجیر، بہی دانہ اور بنفشہ کو خوب ابال کر شہد ملا کر اس سے بہتر فوائد کا حامل پایا ہے۔ وید اس نسخہ میں الائچی ڈالنے کے بعد اسے مقوی قرار دیتے ہیں۔

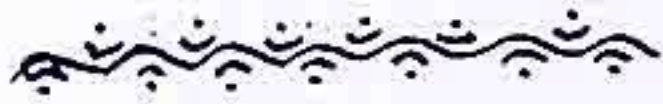
تلسی کے پتوں کا رس نکال کر اس میں شہد ملا کر نہار منہ پینے سے چہرے کی رنگت نکھر آتی ہے۔ اسے طویل عرصہ تک استعمال کرنے سے اکثر داغ بھی اتر جاتے ہیں۔ یہی رس کان درد کے لیے اکسیر ہے۔ چند قطرے ڈالنے سے درد فوراً جاتا رہتا ہے۔

کپور تلسی کے پتے پیس کر نہار منہ کھانے سے پیٹ کے بڑے کیڑے مر جاتے ہیں۔ ویدک طب میں سانپ کاٹے کے لیے اس کے پتوں کا رس بار بار دینا تریاق بتایا جاتا ہے ویدوں کے مطابق مریض اگر بیہوش ہو تو یہ رس اس کے کانوں میں ڈالا جائے۔ ناک میں ڈالیں اور جسم پر مالش کریں۔

یقین کیا جاتا ہے کہ تلسی کے پتوں اور شاخوں کا ہار بنا کر اگر مستقل پہنا جائے، تو جراثیم سے ہونے والی اکثر بیماریاں نہ ہوں گی بلکہ ان کی خوشبو سے کئی ایک بیماریاں ٹھیک ہو جائیں گی۔ جڑ کا سفوف اگر بچھو کاٹے پر ملا جائے تو درد ختم ہو جاتا ہے۔ تلسی کے بیجوں کو گائے کے تازہ دودھ کے ساتھ کھرل کر کے قے، متلی اور اسہال میں فوری فائدہ کرتا ہے۔

ہومیوپیتھک طریقۂ علاج :۔

اس میں ریحان کے ضمن میں آنے والی تمام چیزوں کے اثرات علیحدہ ہیں۔

OCIMUM CANUM کو ان کے یہاں BRAZILIAN ALFAVACA کے نام سے دیتے ہیں۔ یہ گردہ، مثانہ اور نالیوں کی تمام بیماریوں کے لیے اکسیر ہے۔ یورک ایسڈ کا اخراج کرتی ہے۔ پیشاب میں سرخ ریت آتی ہو، نالی کے اردگرد کے غدود متورم ہوں۔ بائیں فوطہ میں دُکھن ہو۔ پیشاب سے کستوری کی مانند خوشبو آئے، گردے میں قولنج، اندام نہانی کے باہر سوجن اور چھاتیاں سوجی ہوں تو اس کا استعمال کیا جاتا ہے۔

اترج ـــــ سنگترہ۔ نارنگی

ORANGES

CITRUS AURANTIFOLIA

احادیث میں اترج نامی ایک پھل کی تعریف مذکور ہے۔ لغت میں اس کو لیموں کے قریب کی کوئی چیز بیان کیا گیا ہے جبکہ وہاں پر اس کا ذائقہ عمدہ اور فرحت بخش بیان کیا گیا ہے۔ اس لیے یہ لیموں نہیں ہو سکتا۔ بعض مصنفین نے اسے میٹھا لیموں قرار دیا ہے۔ یہ نام ہمیں اس لیے قبول نہیں کہ لیموں کی قاشیں نہیں ہوتیں جبکہ ایک روایت میں حضرت عائشہ صدیقہ رض کو دیکھا گیا کہ وہ کسی صاحب کو اترج کی قاشیں چھیل کر کھلا رہی تھیں۔ ان اشارات کو سامنے رکھیں تو اترج غالباً سنگترہ، کنو وغیرہ کی قسم کا کوئی پھل ہو سکتا ہے۔ جس کا ذائقہ اچھا، خوشبو عمدہ اور طبیعت کو فرحت دینے کی صلاحیت موجود ہے۔ نباتات میں پھلوں کا ایک خاندان CITRUS ترشاوے پھل کہلاتا ہے۔ جس میں مالٹا، موسمبی، میٹھا لیموں، لیموں، کھٹی، چکوترا، میٹھا، سنگترہ، کنو اور فروٹر شامل ہیں۔ اس خاندان کے اہم افراد یہ ہیں:۔

CITRUS AURANTIUM	نارنگی ـ چینی نارنگی
CITRUS BICARDIA	کڑوا سنگترہ
CITRUS BERGAMIA	اصلی لیموں
CITRUS DECUMANA	چکوترا، سدا پھل، گلگل
CITRUS LIMETTA	میٹھا لیموں ـ مدھوکر کبنیا
CITRUS LIMONUM	لیموں
CITRUS MEDICA	کاغذی لیموں، مہا پھل، باجوری لیموں

ان تمام اقسام کا بیرونی رنگ تقریباً یکساں ہوتا ہے، اندر سے یہ تمام رس کے بھرے اور خوشبو میں یکساں ہوتے ہیں۔ جس جگہ ان کے چھلکے کی ضرورت ہو سبھی کا چھلکا مفید ہے فرق اتنا ہے کہ بعض چھلکے ڈھیلے اور پھولے ہوئے اور بعض کے مالٹا اور لیموں کی مانند اندرونی پھل سے چپکے ہوئے ہوتے ہیں۔

پاکستانی کسانوں نے ان کی آپس میں پیوند کاریوں سے سنگترہ کی ایک قسم ایجاد کی ہے جو ناگپوری سنگترہ کی مانند پھولی ہوئی نہیں ہے۔ چھلکا اس کا قاشوں سے جڑا ہوا نہیں ہوتا اور آسانی سے اتر جاتا ہے۔ ذائقہ عمدہ اور شیریں خوشبودار اور فوائد بھی عمدہ۔ یہ کنو ہے۔ اب کنو کی بھی متعدد اقسام پیدا کر لی گئی ہیں۔ جن کی جسامت اور شکل مختلف ہوتی ہے۔ کچھ قسموں میں قدرے کھٹائی ہوتی ہے لیکن بنیادی طور پر یہ سنگترے کی اقسام ہیں۔ اور ان میں سے ہر ایک شیریں ہے۔ اس سلسلہ کی ابتدا ضلع ہزارہ کے علاقہ خانپور سے ہوئی جہاں مرحوم قاضی محمد اعظم نے ویکفیلڈ کے ساتھ مل کر ایک وسیع رقبہ میں سنگتروں کا باغ لگایا اور ان کی قلمیں فلوریڈا سے منگائی گئیں۔ اسی ضلعے کے مرحوم مولینا مہدی زمان خان نے موجودہ تربیلا جھیل کے کنارے سنگترہ، مالٹا اور میٹھے لیموں کی کاشت میں عجیب و غریب تجربات کئے۔ انھوں نے سرخ مالٹا کی ذیلی نسلیں پیدا کر کے اسے مٹھاس دی۔ ان کے مالٹوں کا چھلکا لیموں سے بھی باریک رہا۔ انھوں نے ایک ایسا مالٹا پیدا کیا جس میں کوئی بیج نہ تھا اور جمہوریہ شام کے صدر نے ان کو انعام دیا۔ مرحوم مہدی زمان خان لگاتار تیس سال تک اس نوع کے پھلوں کی نمائش میں پہلا انعام لیتے رہے۔

ان کے بعد اسی ضلع میں مرحوم صدر ایوب خان نے ایک وسیع باغ لگایا اور یہ بھی شاندار انعامات حاصل کرتے رہے۔

پنجاب میں ضلع سرگودھا اور ساہیوال میں بھی سنگترہ کی اقسام پر تجربات ہوئے ہیں

نگران میں مچل فروٹ فارم منفرد ہے۔ یہ ایک شاندار حقیقت ہے کہ سنگترہ کے خاندان کے پھلوں میں پاکستان سے خوش ذائقہ، رس بھرے اور خوشبودار پھل دنیا کے کسی ملک میں نہیں ہوتے۔

ہندوستان میں ناگپور کا سنگترہ اپنے رس کے لیے مشہور ہے ورنہ کھاسی اور گارو کے علاقہ میں لیموں اور سنگترہ خوب ہوتے ہیں۔ اٹلی بھی سنگترے کا گھر ہے۔ امریکی ریاست فلوریڈا میں سنگترے کے باغ میلوں طویل ہیں۔ کچھ باغ ایسے ہیں جہاں معمولی ٹکٹ پر لوگوں کو پکنک منانے کی عام اجازت ہے۔ ان باغوں میں جگہ جگہ رس نکالنے کی مشینیں لگی ہیں۔ جہاں پر آپ کے سامنے تازہ سنگتروں کا رس نکال کر ایک ڈالر میں چار گلاس مل جاتے ہیں۔ سپین اور شمالی افریقہ میں بھی سنگترہ ہوتا ہے لیکن یورپ اور امریکہ کے سنگترے میں مٹھاس کے ساتھ کڑواہٹ بھی شامل ہوتی ہے۔

سنگترہ خاندان میں وٹامن سی کی موجودگی اس کی مقبولیت کا باعث بن گئی ہے۔ لوگ بڑے شوق سے اس کا رس پیتے ہیں۔ کاروبار کو فروغ دینے کے لیے اس کا رس نکال کر اسے صاف کر کے ڈبوں میں بند پیش کیا جاتا ہے۔ جس کی عمومی ترکیب یہ ہے کہ سنگترے کا رس نکال کر اسے صاف کر کے اس میں سے پانی نکال کر اسے گاڑھا کر لیا جاتا ہے۔ یہ شہد سے بھی گاڑھا ہوتا ہے اور اس طرح اسے دیر تک رکھا جا سکتا ہے اور یہ جگہ کم گھیرتا ہے۔ سنگترے کی جوس کی عالمی مارکیٹ جرمنی میں ہے۔ جہاں سے اس کا روئی کی مانند روزانہ بھاؤ نکلتا ہے اور نرخ گاڑھے تخ بستہ جوس کا ہوتا ہے اسے خرید کر استعمال کرنے والے دوگنا آبِ مقطر ملا کر پھر سے تازہ جوس بنا لیتے ہیں۔

سنگترے کی ایک قسم لبنان اور شام سے درآمدہ سعودی عرب میں دیکھی گئی۔ اسے "سکریہ" کہتے ہیں۔ ہمارے یہاں کے میٹھے کی مانند مگر نہایت میٹھا۔ اسرائیل کا علاقہ یافہ بحیرہ روم کے خطہ میں سنگتروں کی پیدائش کے لیے مشہور ہے۔ ہم نے قبرص میں

اسرائیل کے سنگترے اور مالٹے کھائے ہیں۔ عربی میں اسے "برتقال" کہتے ہیں، بڑے موٹے، پھولے ہوئے چھلکے والے یہ مالٹے پھیکے، خشک اور بدمزا ہوتے ہیں۔ جس نے پاکستان کے مالٹے کھائے ہوں اس کے حلق سے ان کا اترنا مشکل ہے اور لطف یہ ہے کہ یہودی اپنے ان مالٹوں پر بڑا فخر کرتے ہیں، ان کو مرصع کاغذ میں اپنے تجارتی نشانات کے ساتھ منڈیوں میں پیش کیا جاتا ہے۔

امریکہ میں سنگترہ اس حد تک پسند کیا جاتا ہے کہ صبح ناشتہ سے پہلے ہر شخص اس کے جوس کا ایک گلاس پیتا ہے۔ بچوں کو سردی کے موسم میں گرم پلایا جاتا ہے۔ یورپ میں بھی یہ تاثر عام ہے کہ زکام کے دوران گرم کر کے سنگترے کا عرق پینا مفید ہوتا ہے۔ اس غرض کے لیے ترش سنگترہ مفید نہیں ہوتا۔ پاکستان کے موسمی یا کنو کا جوس زیادہ مفید ہے۔

بھارتی رہنما مہاتما گاندھی اکثر برت رکھا کرتے تھے۔ جب بھی وہ احتجاجی بھوک ہڑتال کرتے تھے تو اس دوران میں میٹھے سنگترے کا رس اور بکری کا دودھ پیتے رہتے تھے۔ اس غذا پر وہ کئی دن گذار لیتے تھے۔ فاقہ کشی کے اس عرصہ میں ان کو معمولی سی کمزوری ہوتی تھی۔ کچھ لوگوں کا کہنا تھا کہ وہ اپنے فاقہ یا برت کے دوران دودھ نہیں پیتے تھے۔ صرف سنگترے کے رس پر گذارہ کرتے تھے۔ طبی نقطۂ نظر سے ایسا ممکن ہے کیونکہ اس کی کیمیاوی ساخت کو دیکھیں تو اس میں لحمیات، نمکیات اور شکر موجود ہیں۔ اگرچہ لحمیات کی اتنی مقدار نہیں ہوتی کہ ایک تندرست آدمی کی جسمانی ضروریات پوری کر سکے۔ لیکن غذائی کمی کی علامات بھی پیدا نہیں ہوتیں۔

یورپی جہاز ران نئی دنیا (امریکہ) کی طرف یلغاریں کر رہے تھے۔ وہاں سے لوٹ کا مال لانے والے جہازوں کو راستہ میں لوٹنا اتنا مقبول اور معزز پیشہ تھا کہ ملکہ الزبتھ اول نے برطانوی بحری لٹیروں کو "سر" کے خطاب دیے۔ اس زمانہ میں جہاز رانوں میں ایک

عجیب بیماری پیدا ہوئی جسے ''سکروی'' کا نام دیا گیا ۔ مریض کے جسم پر سوجن پڑنے کے بعد متعدد مقامات سے خون بہنے لگتا ۔ دانت اپنے آپ گر جاتے اور چند دنوں میں موت واقع ہو جاتی ۔ طویل مشاہدوں کے بعد معلوم ہوا کہ یہ بیماری غذا میں وٹامن سی کی مسلسل کمی سے پیدا ہوتی ہے ۔ اس سے بچاؤ اور علاج کے لیے سنگترہ اکسیر مانا گیا ہے روزانہ دو سے تین سنگترے کھانے سے مریض چند دنوں میں تندرست ہو جاتا تھا ۔ جب سے یہ انکشاف ہوا ہے کہ سکروی وٹامن سی کی کمی سے ہوتی ہے اور اس کی معقول مقدار سنگترہ، لیموں اور مالٹا میں ہوتی ہے ۔ لوگ سنگترے کی جانب زیادہ متوجہ ہو گئے ہیں ۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے خوشبو کے لحاظ سے عمدہ پھل قرار دیا ہے اور اب خوشبو کی مقبولیت کا یہ عالم ہے کہ لوگ اسے عطریات میں شامل کرتے ہیں ۔ سنگترے کے چھلکے کا تیل حشرات الارض کو بھگانے میں اپنا جواب نہیں رکھتا ۔ اس تیل میں ناریل کا تیل یا بدبو کے بغیر مٹی کا تیل کسی کمرے میں اگر چھڑکا دیا جائے تو اس کمرے میں مچھر، مکھی اور دوسرے تکلیف دینے والے پتنگے نہیں آتے ۔ اسے انگریزی میں CITRONELLA OIL کہتے ہیں اور عطر، تیل فروخت کرنے والی ہر دکان سے مل جاتا ہے ۔

اس مطالعہ میں اترج سے مراد سنگترہ اور اس خاندان کے تمام افراد لیے گئے ہیں اور ان کے فوائد بھی یکساں ہیں ۔

ارشاداتِ نبوی ؐ :۔

حضرت ابو موسیٰ الاشعریؓ روایت فرماتے ہیں :۔

قال رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم مثل المؤمن الذی

يقرأ القرآن مثل الاترجة، ريحها طيب و طعمها طيب

(بخاری)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ وہ مومن جو قرآن پڑھتا ہے اس کی مثال اترج کی طرح کی ہے جس کی خوشبو بھی عمدہ ہوتی ہے اور ذائقہ بھی لطیف اور لذیذ ہوتا ہے)

حضرت عبدالرحمٰن بن دلہم بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

عليكم بالاترج فانه يشد الفؤاد۔ (مسند فردوس الدیلمی)

(تمہارے لیے اترج میں بیشمار فوائد موجود ہیں، کیونکہ یہ دل کے دورے کی شدت کو کم کرتا اور دل کو مضبوط بناتا ہے)

حضرت مسروق بیان کرتے ہیں:۔

دخلت على عائشة رض و عندها رجل مكفوف تقطع له الاترج وتطعمه اياه بالعسل۔ فقلت لها: ماذا؟ قالت هذا ابن ام مكتوم الذى عاتب الله فيه نبيه صلى الله عليه وسلم۔

(میں حضرت عائشہ رض کی خدمت میں حاضر ہوا تو ان کے پاس ایک نابینا بیٹھے تھے۔ یہ ان کو سنگترہ کاٹ کر صاف کر کے پھر شہد میں ڈبو کر دے رہی تھیں۔ میں نے پوچھا کہ یہ کون ہیں؟ فرمانے لگیں کہ یہ ابن ام مکتوم ہیں۔ جن کے بارے میں اللہ تعالیٰ نے اپنے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو تنبیہ فرمائی تھی)

ان کا اشارہ سورۂ عبس کے واقعہ کی سمت تھا۔ اللہ تعالیٰ نے ابن ام مکتوم کے خلوص کی قدر فرماتے ہوئے ان کی اہمیت پر یہ پوری سورۃ نازل فرمائی۔ اس لیے

حضرت عائشہ رضہ ان کی خاطر داری میں بہترین چیز پیش فرمارہی تھیں۔

محدثین کے مشاہدات :-

اترج کو بعض علماء نے "لیمون الیہود" اور بعض نے "تفاح العجم" کا نام بھی دیا ہے اگر اس سے مراد کھٹا لیموں ہوتا تو اس کے ساتھ یہود کی اضافت کی ضرورت نہ تھی۔ احادیث میں اس کا ذائقہ خوشگوار اور عمدہ مذکور ہے۔

اترج چار اشیاء سے مرکب ہے۔ چھلکا، گودا، جوس اور بیج، اور ان چاروں میں سے ہر ایک کے فوائد علیحدہ علیحدہ ہیں بلکہ اس میں بیکار کوئی چیز بھی نہیں۔

اس کے چھلکے کے فوائد میں اہم ترین چیز یہ ہے کہ اگر یہ کپڑوں میں رکھا جائے تو ان کو ٹڈی نہیں کاٹتی، اس کی خوشبو فضا کو صاف کرتی ہے۔ منہ کی بدبو دور کرتا ہے۔ اگر تھوڑی دیر منہ میں رکھا جائے تو پیٹ کی گندی ہوا نکال دیتا ہے۔ اگر ہنڈیا میں اسے مصالحوں کی مانند ڈال دیا جائے تو کھانے کو جلد ہضم کرتا ہے۔ بوعلی سینا کا مشاہدہ ہے کہ سانپ کاٹے کے علاج میں چھلکے کا رس نکال کر پلانا اور اسے زخم پر لگانا مفید ہے۔ اسے چھپھری کے داغوں پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔

سنگترے کا گودا اور عرق معدہ کی حدت کو بڑی لطافت کے ساتھ معتدل کر دیتے ہیں۔ صفراوی علامات کو دور کرتا۔ اور علامہ غافقی کے نزدیک بواسیر سے نجات دلاتے ہیں۔ اس کا جوس آلاتِ شکم کے صفراء کو دور کرتا ہے۔ قے اور متلی کو دور کرتا ہے، اسہال ٹھیک کرتا اور بھوک بڑھاتا ہے۔ اس کا عرق عورتوں میں ہیجان باہ دغلمۃ النساء یعنی NYMPHOMANIA کو دور کرتا ہے۔ پیاس کو تسکین اور جگر کی اصلاح کرتا ہے۔ اپنے فوائد کی بنا پر یہ قان میں زیادہ مفید ہے۔ اس کو لگانے سے جلد کے داغ اور خاص طور پر پھپھوندی سے ہونے والی سوزشیں جیسے کہ دادا ورقوبا دُور

ہو جاتے ہیں۔

ابن ماسویہ کہتا ہے کہ سنگترے کا بیج ہر قسم کی زہروں کا تریاق ہے۔ یہ ورم اور سوزش کو تحلیل کر کے صحت لاتا ہے۔ بیج کا چھلکا اتار کر اسے پیس کر ایک گرام سفوف کو پانی کے ساتھ پھانک لینا اکثر زہریلے کیڑوں کے کاٹے کا اثر زائل کر دیتا ہے۔ قبض، اور سانس کی بدبو دور کرتا ہے۔ دوسرے اطباء بھی اس سے اتفاق کرتے ہیں کہ بیجوں کو بار بار پلانا اور ہر قسم کے سانپوں اور بچھو کے کاٹے پہ لگانا فوری فائدہ دیتا ہے۔

اطباء کا ایک گروہ قیاس کرتا ہے کہ ریحان سے مراد خوشبودار دانے ہیں۔ چونکہ سنگترے کی خوشبو لطیف اور ذائقہ عمدہ ہے اس لیے اس کو بھی ریحان کی صفات کا حامل قرار دیا جا سکتا ہے۔ اس حیثیت میں یہ مفرح، طبیعت کو بحال کرنے والا ہے چھلکے کی خوشبو عمدہ، گودے کا ذائقہ اچھا، گودے میں لذت کے ساتھ توانائی، اس کے بیج زہروں کا تریاق اور اس میں ایک خوشبودار تیل بھی موجود ہے۔

اگر اس کے فوائد پر دوبارہ توجہ کریں تو یہ بالکل اس حدیث کی تصویر نظر آتا ہے جس کے مطابق قرآن پڑھنے والا مومن سنگترے کی مانند صفات کا حامل ہے۔ کیونکہ اس کی صفات لامحدود ہیں اور اسے دیکھنا بھی فرحت کا باعث ہو سکتا ہے۔

ذہبیؒ کہتے ہیں کہ سنگترے کے چھلکے کو پیس کر اس کی شہد کے ساتھ اگر معجون بنالی جائے تو یہ قولنج کو دور کرتی ہے۔ کمزوری کا علاج کرتے ہیں کے علاوہ بھوک بڑھاتی ہے۔ پیٹ کے ریاح کو خارج کرتی ہے۔ طبیعت کو فرحت دیتی ہے۔ اس کو سونگھنا بھی باعثِ فرحت ہے۔ سنگترہ اگر کھٹا ہو تو اس سے ہاضمہ خراب ہوتا ہے، بھوک کم ہوتی ہے، معدہ خراب کرتا ہے۔ سنگترہ کھانے سے اعصابی کمزوری رفع ہو جاتی ہے۔ یہ دماغ کو طاقت دیتا ہے۔ رنج، غم، پریشانی اور نقاہت کو دور کرتا ہے۔

کھٹے سنگترے کے بارے میں جو ناخوشگوار مشاہدات بیان کیے گئے ہیں ان میں سے چند ایک کا باعث اس میں سٹرک ایسڈ کی زیادتی ہے ۔ اس کا ایک حل تو یہ ہے کہ عرق نکال کر اس میں نمک اور چینی ملا کر ذائقہ درست کر لیا جائے ورنہ شہد ملانا سب سے عمدہ اور مفید ترکیب ہے ۔ کیونکہ اس کے اپنے فوائد سنگترہ کے ساتھ شامل ہو کر افادیت میں مزید اضافہ ہو جائے گا ۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات :۔

سنگترہ ، نارنگی سے مختلف چیز ہے ۔ اس کی جلد چمکدار اور پھولی ہوئی ہوتی ہے اطباءِ قدیم نے لیموں کے درخت کے ساتھ سنگترے کی پیوند لگا کر میٹھے سنگترے پیدا کرنے کا نسخہ بیان کیا ہے ۔

یہ دل اور معدہ کو طاقت دیتا ہے ۔ پیاس کو بجھاتا ہے ۔ مدر بول ہے ، منشیات کے بُرے اثرات کو دور کرتا ہے ۔ تالیف شریف کے مطابق اس کی ترشی کھانسی اور گلے کی خرابی میں مضر نہیں ۔ بلکہ اکثر مریضوں کو مسلسل استعمال سے فائدہ ہوتا ہے ۔
مغل بادشاہ سنگترہ چھیل کر اس کے بیج اور گودے کو چینی اور گلاب کے شربت میں رات بھر مٹی کے برتن میں بھگونے کے بعد صبح برف میں ٹھنڈا کر کے کھاتے تھے اس کا نام " راحتِ جان " تھا ۔ ترکیب اور نسخہ کے لحاظ سے یہ واقعی راحتِ جان ہے ۔ کیونکہ یہ طبیعت میں بشاشت پیدا کرتا ، چہرے کو نکھارتا اور جسم میں توانائی پیدا کرتا ہے ۔
اگر نسخہ میں حضرت عائشہ صدیقہؓ والی ترکیب کے مطابق چینی کی بجائے شہد اور عرق گلاب شامل کر لیا جائے تو ہماری رائے میں یہ زیادہ مؤثر ، مفید ، مقوی اور مفرح ہوگا ۔ اس کا گودا مقوی معدہ ہے ۔ دل کو طاقت دیتا ہے ۔ جگر کی اصلاح کرتا ہے سنگترہ کو مدت تک کسی ٹھنڈی جگہ پر رکھیں حتیٰ کہ سوکھ جائے پھر اس کو پانی ملا کر

چھلکے اور بیجوں سمیت پیس کر چنے کے برابر گولیاں بنائی جاتی ہیں۔ اس قسم کی پانچ سے دس گولیاں متلی، قے بلکہ ہیضہ میں بھی دینے سے قے رک جاتی ہے اور طبیعت بحال ہو جاتی ہے۔

سنگترے کی پھانک میں سے عرق نکال کر محض چھلکا دینے سے ریاحی درد دور ہوتے ہیں۔ اس کے پھولوں کا عرق کشید کر کے پلانے سے تشنجی دورے مٹ جاتے ہیں۔ سردی کی وجہ سے ہونے والے بخار اور کھانسی کے علاج کے دوران نارنگی کو گرم کر کے تھوڑی تھوڑی مقدار میں دینا چاہیے۔ ورنہ اس کا گودا نکال کر اس کو گرم کر کے اس پر کھانڈ چھڑک کر کھلانا اس بیماری کے عرصہ کو کم کر دیتا ہے۔ اس کا شربت بنا کر پلانے سے اسہال میں کمی آتی ہے۔ اس کے چھلکے کا جوشاندہ پکا کر ہینگ ملا کر دینے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ بخار کے دوران پیاس کی شدت کو کم کرنے کے لیے نارنگی کا عرق گرم کر کے شہد ملا کر دیا جاتا ہے۔ گرمی کے موسم میں لیموں کی بجائے سنگترے کا شربت یا سکویش زیادہ مفید ہوتے ہیں۔

داد اور چنبل کی ان اقسام میں جہاں چھلکے بار بار آتے ہیں اور نیچے زخم ہرا رہتا ہے۔ نارنگی کے چھلکے کو کوٹ کر پلٹس کی مانند باندھنے سے آرام آجاتا ہے، چھلکے کو پانی کے ساتھ پیس کر پھنسیوں پر لگانے سے وہ دور ہو جاتی ہیں۔

کیمیاوی ترکیب:-

امریکی ماہرینِ زراعت نے کیلی فورنیا، فلوریڈا اور ایریزونا کی معتدل آب وہوا میں سنگتروں کی وسیع پیمانے پر کاشت کی ہے اور ان کے یہاں سالانہ آٹھ لاکھ گیلن جوس کی پیداوار ہوتی ہے۔ اپنی تخصیص کے لیے انھوں نے اس کی نسلی درجہ بندی میں یہ تبدیلیاں کی ہیں:-

بھارت کا پٹھانکوٹی سنگترہ۔ CITRUS INDICA

چکوترا۔ CITRUS SINENSIS

میٹھا سنگترہ۔ موسمبی۔ CITRUS PARADISE

اس کا بیرونی چھلکا اندر کے نازک خانوں کی حفاظت کے لیے ہے۔ ہر خانے کے اندر مخروطی ریشے ہیں جو رس سے بھرے ہیں اور ان کے گرد ایک جھلی کی دیوار ہے ان جھلیوں کے اندر عرق کے علاوہ ایک رنگ دار تیل بھی پایا جاتا ہے۔ ان خانوں کے اندر بیج پائے جاتے ہیں جو بعض قسموں میں ریشوں کے ذریعہ گودے اور مرکز سے وابستہ ہوتے ہیں۔ ایک عام سنگترہ میں رس کی مقدار ۴۰ سے ۴۵ فیصدی، چھلکا ۲۳ سے ۴۰ فیصدی، اندر کا پھوک ۲۰ سے ۳۰ فیصدی ہوتا ہے۔

کیمیائی تجزیہ پر اس ہیں :۔

پانی کی مقدار	۹۲	۸۶	فیصدی
مٹھاس	۸	۵	"
گلوکوسائیڈ	۱٫۵	۱٫۰	"
تیزاب		۱٫۵	"
ریشہ		۱٫۰	"
لحمیات	۰٫۸	۰٫۶	"
چکنائی	۰٫۵	۰٫۲	"
فرازی تیل	۰٫۵	۰٫۲	"
معدنی نمک	۰٫۹	۰٫۵	"
مٹھاس	۸	۵	"

سنگترے میں پائی جانے والی مٹھاس کو دو قسموں میں بیان کیا جاتا ہے، ایک تو

عام چینی اور گلوکوس کی مانند ہے جس کا تناسب ۲٫۵ سے ۵ فیصدی کے درمیان ہو سکتا ہے۔ جبکہ REDUCING SUGARS ۳ سے ۴ فیصدی کے قریب ہوتی ہیں۔ امریکی ماہرین مٹھاس کی کل مقدار کو ۸ فیصدی تک لے جاتے ہیں جس میں سے نصف چینی اور گلوکوس ہیں۔

سنگترے میں کڑواہٹ چھلکے کے اندر کی جانب اور گودے کی جھلیوں میں پائی جاتی ہے اس کے علاوہ اجزائے ترکیبی میں LIMONIN پائی جاتی ہے۔ جو کہ نہایت کڑوی ہوتی ہے اور وہ اس کے ذائقہ میں کڑواہٹ کا باعث ہوتی ہے۔

چوہدری محمد اکرم صاحب کو پھلوں کی مصنوعات تیار کرنے، ان کے تجزیہ اور کیمیاوی اثرات پر چالیس سال سے زیادہ عرصہ گذر لہے۔ وہ لاہور کی شیزان فیکٹری سے وابستہ ہیں۔ ان کے الطاف اور ان کے رفیق چوہدری طاہر احمد کی محبت سے سنگتروں کی کیمسٹری کے بارے میں یہ دلچسپ حقائق پیش کرنے ممکن ہوئے۔

سنگترے کے جوس کے کیمیاوی اثرات، ان کی مقدار اور تناسب، موسم، زمین اور بیج کی اقسام سے تبدیل ہو جاتے ہیں سنگترے کا جوس نکالنے میں چھلکے کا کچھ حصہ بھی دب کر آجاتا ہے۔ اگرچہ ابتدا میں یہ رس کو بڑی اچھی خوشبو دیتا ہے مگر کچھ عرصہ کے بعد یہ خوشبو ایک ایسی سڑاند میں تبدیل ہو جاتی ہے جو پھلوں کے سٹور میں داخل ہونے پر محسوس ہوتی ہے۔

چھلکے کا تیل:۔

اسے CITRONELLA OIL کہتے ہیں۔ بنیادی طور پر یہ ایک فرازی تیل ہے لیکن جب چھلکے کو مشین میں دبا کر اس کا عرق نکالا جائے تو ان میں
LIMONENE CITRAL ACETIC ACID FORMIC ACID

LINALOOL OCTYL ALCOHOL TERPINEOL
کے علاوہ تقریباً اٹھارہ اور اجزاء ابھی تک شناخت ہو سکے ہیں۔ کہتے ہیں کہ علم کیمیا میں بہتر وسائل میں ترقی کے بعد مزید بھی معلوم ہوں گے۔ عمدہ ترین مصفا جوس کے کیمیاوی تجزیہ پر اس میں چھلکے کے اجزاء پھر بھی ملتے ہیں۔ ان کی موجودگی ہلکی سی کڑواہٹ دیتی ہے مگر کچھ عرصہ بعد انھی کی وجہ سے جوس میں خمیر اٹھتا ہے اور کچھ حصہ الکحل میں تبدیل ہو جاتا ہے۔

سنگترے کے کیمیاوی اجزاء کا خلاصہ:۔

اس میں موجود مٹھاس میں چینی کے علاوہ گلوکوس اور GALACTOSE LEVOLUSE ملتے ہیں۔ جوں جوں سنگترہ پکتا ہے، چینی کی مقدار کم ہو کر دوسری شکریں بڑھ جاتی ہیں۔

سنگترے میں پائی جانے والی چیزوں میں ہاضم جوہروں یعنی ENZYMES کی خاصی مقدار ملتی ہے۔ اب تک لوگوں کو PEROXIDASE PECTINESTERASE INDOPHENOL OXIDASE PHOSPHATASE کے علاوہ چند اور جوہر شناخت ہوئے ہیں۔ یہ جوہر جسم کے اندر خوراک کے جزوِ بدن بننے کے عمل اور دوسرے کیمیاوی افعال میں بڑے مفید ہوتے ہیں۔ ان جوہروں میں سے بعض گوشت اور دودھ میں بھی ملتے ہیں۔

سنگترہ میں آکسیلک ایسڈ معمولی مقدار میں پایا جاتا ہے جن لوگوں کو گردہ کی تکلیف ہو یا پیشاب میں جلن محسوس ہوتی ہو۔ اگر وہ زیادہ مقدار میں سنگترے کھائیں گے تو ان کی جلن میں اضافہ ہو سکتا ہے لیکن عملی طور پر ایسا دیکھنے میں نہیں آیا۔ اس سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ کیمیات پیٹ میں عملِ انہضام پر یوں اثر انداز ہوتے ہیں کہ آکسلیٹ

بننے نہیں پاتے۔

یہ ایک مشہور حقیقت ہے کہ سنگترہ کھانے سے وبائی امراض اور سوزشوں کے خلاف قوتِ مدافعت پیدا ہوتی ہے۔ یہ درست ہے کہ مٹھاس اور وٹامن اس کام میں مددگار ہوتے ہیں لیکن یہ محض ان کی صلاحیت نہیں۔ تفصیلی مطالعہ پر سنگترہ میں لحمیات کی ایک معتدل مقدار ملتی ہے۔ ان میں HISTADINE وہ ایمونیائی نمکیات ہے جس سے لبلبہ میں انسولین بنتی ہے اس کے علاوہ CHOLIN
HESPERIDINE AGRININ ASPARAGINE STACHYDRINE
ملتے ہیں۔ ان میں سے ہر ایک جگر کو تقویت دینا، جسم کو توانائی اور قوتِ مدافعت دینا اور غدودوں کو ان کے کیمیاوی جوہر تیار کرنے کے لیے خام مال مہیا کرتا ہے۔

سنگترہ میں وٹامن ج بڑی وافر مقدار میں ہوتی ہے۔ اگر یہ درخت کے ساتھ پکا ہو تو وٹامن کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔ ہر گرام جوس میں نصف ملی گرام وٹامن ج ملتی ہے۔ اس کے علاوہ وٹامن ب اور الف کی معمولی مقدار، خون پیدا کرنے والا فولک ایسڈ بھی ملتا ہے۔ اعصابی سوزش کو روکنے والے وٹامن ب کے اجزاء بھی ہوتے ہیں۔ جاپان میں پائے جانے والے قلمی سنگتروں سے ایک گلوکوسائیڈ RUTIN دریافت ہوا ہے۔ اس میں عجیب خصلت یہ ہے کہ خون کی باریک نالیوں یعنی عروقِ شعریہ کی حفاظت کرتا ہے اور اس کے خلیوں کے درمیانی جگہ کی اس طرح حفاظت کرتا ہے کہ وہاں سے کوئی سیّال نکل کر جسمانی بافتوں میں داخل نہ ہو سکے۔ ان اثرات کی بنا پر وٹامن پی " ج " کسی بھی حصۂ جسم سے بہنے والے خون کو بند کرنے اور ورم کے علاج میں شہرت رکھتے ہیں۔

ان اہم اجزاء کے علاوہ سنگترہ میں PECTIN بھی پائی جاتی ہے۔ یہ آنتوں میں پیدا ہونے والی لہروں کو کم کرتی اور اسہال کے علاج میں مفید ہے۔

اطبّاءِ جدید کے مشاہدات :۔

اس خاندان کے تمام افراد مقوی معدہ، کاسر الریاح، مفوی، خوشبودار اور سکروی کا علاج ہیں۔ اس کے پھولوں سے کشید کیا ہوا تیل نہ صرف یہ کہ ایک عمدہ خوشبو ہے بلکہ معدہ کو تقویت دیتا اور ریاح کو خارج کرتا ہے۔ اس کے چھلکے اور پتوں کا تیل جراثیم کُش اور کاسر الریاح ہے۔

سنگترہ خون کو صاف کرتا ہے، بھوک بڑھاتا ہے۔ کھانے کے ساتھ اس کا استعمال ہاضم ہے۔ اس کا عرق مفرح، کھانسی، بلغم، ذیابیطس، جگر اور دل کی خرابیوں میں بڑا مفید ہے۔ سنگترے کی مٹھاس LEVOLUSE ذیابیطس کے مریضوں کے لیے مفید ہے۔ صفراوی اسہال کو دور کرتا ہے۔ جن بچوں کو کمزوری اور اسہال ہمیشہ رہتے ہوں ان کو سنگترہ کا عرق ابلے پانی میں ہم وزن ملا کر چھان کر ہر تین گھنٹہ بعد چمچہ چمچہ پلانا فائدے کا باعث ہوتا ہے۔ کمزور بچوں کو سنگترہ اور چکوترا ہم وزن عرق شہد میں ملا کر دینا خون کی کمی بھی دور کرتا ہے۔

سنگترے کا چھلکا سکھا کر دینا قے کو روکتا اور پیٹ کے کیڑوں سے بچاتا ہے۔ بھوک بڑھانے کے لیے اس کا ٹنکچر استعمال کیا جاتا ہے۔ جب آنتوں اور معدہ میں خراش کی وجہ سے پیٹ میں تبخیر رہے تو یہ اس مصیبت کا ایک آسان حل ہے۔ سنگترے کے چھلکوں سے بنا ہوا مارملیڈ بد ہضمی کیلئے ناشتہ میں مفید اضافہ ہے۔ اس مارملیڈ کے ایک دو چمچے ڈبل روٹی پر لگا کر کھانے سے غذائیت بھی میسر آتی ہے۔ میو ہسپتال لاہور میں سرجری کے ایک جید استاد پچھلے چالیس سال سے ناشتہ میں سنگترے کے چھلکے کا مارملیڈ کھا رہے ہیں۔ اب وہ یہ خود تیار کرتے ہیں۔ ان کو شکایت ہے کہ بازار کی بوتلوں میں مٹھاس زیادہ ہوتی ہے جس سے چھلکے کی کڑواہٹ کا ذائقہ دب جاتا ہے۔

چہرے کے کیلوں، مہاسوں پر چھلکے کو رگڑنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ بعض لوگ اسے چھائیوں کا علاج بھی بتاتے ہیں لیکن ان کے رگڑنے سے بھی داغ پڑ سکتے ہیں سنگترے کے پھولوں سے کشید کیا ہوا پانی ORANGE WATER ہسٹریا، گھبراہٹ اور اعصابی خلل کے لیے ایک مفید دوائی ہے۔

گنٹھیا، نقرس کے مریضوں کے لیے سنگترے کے چھلکے سکھا کر ان کو پیس کر میگنیشیا کاربونیٹ ملا کر دینے سے بدہضمی رفع ہوتی ہے اور پیٹ کی جلن کم ہوجاتی ہے۔ سنگترے کے تیل کو زیتون کے تیل میں ملا کر چنبل پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اور اسی تیل کی مالش جوڑوں کی دردوں میں مفید ہے۔

بھارتی ڈاکٹر لکشمی پاٹھی بیان کرتے ہیں کہ موتیا بند کے ایک ستر سالہ مریض کی آنکھوں میں ہر صبح لیموں کے تازہ عرق کے چند قطرے ڈالنے سے موتیا روز بروز کم ہوتا گیا اور بینائی درست ہوگئی۔ اندرونی جریانِ خون میں لیموں کی سکنجبین مفید ہے۔

کچھ ڈاکٹر دعویٰ کرتے ہیں کہ پیشاب میں آکسلیٹ اور یوریٹ کے مریضوں کو اگر زیادہ عرصہ تک لیموں کا عرق پلایا جائے تو ان کو پتھری بن جاتی ہے اس لیے پیشاب میں تیزابیت کے مریضوں کے لیے عرصہ تک لیموں پینا خطرناک ہوسکتا ہے۔

جن لوگوں کو نفسیاتی وجوہات کی بنا پر اختلاجِ قلب کی شکایت ہوتی ہے وہ اگر روزانہ آدھ اونس عرقِ لیموں پی لیا کریں تو تندرست ہوجائیں گے۔ بھارتی ڈاکٹروں نے پرانے مریضوں کو عرق کے بارہ اونس تک پانی اور مٹھاس ملا کر کسی نقصان کے بغیر دیے ہیں۔ سبز چائے میں لیموں ڈال کر پینے سے ملیریا بخار ٹوٹ جاتا ہے۔

زیتون کا تیل، انڈے کی سفیدی اور لیموں کے عرق کو اچھی طرح بلو کر پینے سے زکام، کھانسی، بلغم اور موسم سرما کی کمزوریوں سے نجات ہوجاتی ہے۔ جمال گوٹہ کسٹرائل اور اس قسم کی دوسری زہروں کا اثر زائل کرنے کے لیے چار اونس عرق لیموں

ہم وزن پانی ملا کر بار بار دینا اسہال اور قے کو فوراً روک دیتا ہے۔ سر میں لیموں رگڑنے سے بفہ (سیکری) ختم ہو جاتی ہے۔

ویدک طب میں لیموں کے عرق کے ساتھ کافور ملا کر جذام میں لگانے اور کھانے کو دیتے ہیں۔ لیموں کے عرق میں عرق گلاب اور گلیسرین ملا کر چہرے کے کیلوں اور ہاتھوں کے کھردرا پن کو دور کرنے کا ایک مشہور نسخہ ہے۔ اگرچہ اس سے کیل دور نہیں ہوتے لیکن بار بار لگانے سے جلد صاف ہو جاتی ہے۔ سنگترے کو بھوبل میں خوب گرم کر کے اس کا پانی نکال کر اس میں شہد ملا کر روزانہ صبح ایک چمچہ دینے سے پرانی کھانسی، زکام اور گلے کی خراش میں مفید ہے۔

موسم سرما کے زکام میں سنگترے کے عرق کو گرم کر کے اس میں شہد اور پانی ملا کر دینا ایک مشہور نسخہ ہے۔ کچھ لوگ سرسوں کے تیل، لال مرچ، نمک، کلونجی اور لونگ ملا کر لیموں کا اچار بناتے ہیں۔ یہ اچار بھوک بڑھاتا ہے البتہ تیزابیت کے مریضوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ سنگترے کا تیل جسم پر لگانے سے مچھر بھاگ جاتے ہیں۔

ہومیوپیتھک طریقۂ علاج:۔

اس طریقۂ علاج میں سنگترہ کو CITRUS VULGARIS کے نام سے استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ دوائی کڑوے سنگتروں سے بنائی جاتی ہے اور اس کو زیادہ طور پر سر درد، متلی، چکر، قے کے لیے دیتے ہیں۔ ایسے مریضوں کے چہرے کے دائیں طرف شدید درد ہوتا ہے جو کنپٹی کے اطراف میں بھی جاتا ہے۔ مریض کو کثرت سے جمائیاں آتی ہیں اور سونے میں نیند بار بار ٹوٹ جاتی ہے۔

اسی طریقہ علاج میں چکوترا سے CITRUS DOCUMANA تیار ہوتی

ہے۔ اسے چکر آنے، کان بجنے، کنپٹی پر دباؤ، ہاتھوں میں سُرخی، جسم میں سردی کی کیفیت اور ہتھیلیوں میں جلن کے لیے دیتے ہیں۔

لیموں سے تیار ہونے والی CITRUS LIMONIUM گلے کی خرابیوں اعصابی دردوں، خاص طور پر کینسر کی وجہ سے ہونے والی شدید دردوں کے لیے دی جاتی ہے۔ کہا جاتا ہے کہ جن عورتوں کو ماہواری کی بندش ہو مہینہ میں کئی بار آئے یا مسلسل جاری رہتا ہو ان کے لیے یہ دوائی بڑی مفید ہے۔

سنگترے کا چھلکا پانی میں ابال کر دینے سے آنتوں کی حرکات میں اضافہ ہوتا ہے۔ اگر کسی وجہ سے پتہ صفرا پیدا نہ کر رہا ہو تو چھلکے کا جوشاندہ اسے تحریک دے کر پیدائش میں اضافہ کرتا ہے۔

سونٹھ ـــــ اَدرَک ۔ زَنجَبِیلؔ

GINGER

ZINGIBER OFFICINALE

ادرک ایک مشہور سبزی ہے ۔ جسے لوگ گھروں میں کھانا پکانے میں یا بعض اوقات اپنی منفرد، تیز اور خوشگوار خوشبو کی وجہ سے مشروبات کو دل پسند بنانے کے کام آتا ہے ۔ دنیا کے اکثر ملکوں میں ادرک کی کاشت ہوتی ہے، عرب ممالک میں عمان اور یمن اس کے لیے مشہور ہیں ۔ جنوبی ہند میں مدراس، ٹراونکور کوچین اور ترچناپلی میں اس کی کافی کاشت ہوتی ہے ۔ بنگلہ دیش میں بھی اس کا بڑا مرکز ہے ۔ چند سال پہلے پاکستان میں ادرک کی کاشت برائے نام تھی، اب کافی مقدار میں پیدا ہونے لگا ہے ۔

ادرک کا شمار ان پودوں میں سے ہے جن کا خوردنی حصہ زیر زمین ہوتا ہے اس کی پھولی ہوئی جڑیں استعمال ہوتی ہیں ۔ ماہرین نباتات نے جزائر غرب الہند میں اس کی کاشت کی تفصیلات کو بڑا دلچسپ قرار دیا ہے ۔ یہ ان علاقوں میں پیدا ہوتا ہے جہاں گرمی بھی ہو اور بارش کی سالانہ مقدار ۸۰ انچ کے قریب ہو۔ ادرک کی گانٹھوں سے آنکھ یا چھلکے والے حصے کاٹ کر مارچ اپریل کے دوران زمین میں ہاتھ برابر کا گڑھا کھود کر دفن کر دیے جاتے ہیں، بھارتی کسان ان گڑھوں میں خشک گوبر بطور کھاد ڈالتے ہیں ۔ کچھ دن کے بعد کھیتوں کو پانی دیا جاتا ہے ۔ دسمبر اور مارچ کے درمیان پودوں کو پھول لگتے ہیں ۔ جب یہ پھول مرجھا جائیں اور پودے کا تنا سوکھ جائے تو وہ وقت فصل کاٹنے کا ہوتا ہے ۔ زمین

سے ادرک کی گانٹھیں نکال کر ان کو ایک خاص قسم کے چاقو سے چھیلا جاتا ہے۔ یہ کام کارکن خاندان کرتے ہیں۔ اسے چھیلنا ایک فن ہے جو اناڑی انجام نہیں دے سکتے۔ پھر اسے اچھی طرح دھویا جاتا ہے اور ایک دن کے لیے پانی میں بھگو دیتے ہیں بعض ملکوں میں ادرک کو دھونے میں چونا استعمال ہوتا ہے۔ برطانیہ کے کسانوں کا خیال ہے کہ ادرک کو چونا لگانے کے بعد اسے کیڑا نہیں لگتا۔ ادرک کو سفید کرنے کے لیے اسے بلیچنگ پوڈر اور گندھک کے ہلکے تیزاب سے دھونے کا رواج بھی ملتا ہے ادرک کی گانٹھ میں پانی کو جذب کرنے کی صلاحیت پائی جاتی ہے۔ اس لیے سبزی فروش اسے پھر سے پانی میں ڈبو کر بھاری کر لیتے ہیں۔ خشک کرنے کے بعد ادرک عام فروخت کے لیے روانہ ہو جاتا ہے لیکن سونٹھ بنانے کے لیے اسے چٹائیوں پر دھوپ میں پھیلا دیتے ہیں۔ روزانہ الٹا پلٹا کیا جاتا ہے۔ اور چھ سات دن میں سوکھ کر اپنے پہلے وزن سے ۷۰ فیصدی کم ہو جاتا ہے۔ عام گھریلو ادرک سے سونٹھ بنانا مشکل ہے۔

پاکستان کونسل برائے سائنسی تحقیقات کے ڈائرکٹر ڈاکٹر سید فرخ حسن شاہ نے ادرک کو خشک کرنے کے بعد اس کا سفوف تیار کیا اور یہ سفوف مدتوں خراب نہیں ہوتا۔ یوں تو ادرک کا سفوف باہر کے ملکوں سے بھی آتا ہے مگر پاکستانی سفوف معیار اور ذائقہ میں دوسروں سے بہت بہتر ہے۔

دنیا کی منڈیوں میں ادرک کو افریقی، جاپانی، کلکتہ اور کوچین قسموں کے لحاظ سے بیان کیا جاتا ہے کیونکہ ان میں سے ہر ایک کی شکل اور ذائقہ مختلف ہوتا ہے۔ پہلی جنگِ عظیم سے پہلے ہندوستان کا ادرک ساری دنیا میں جاتا تھا، پھر سیرالیون اور غرب الہند مقابلہ پر آگئے اور اب بھارتی برآمدات میں خاصی کمی ہو گئی ہے۔

ادرک زمانۂ قدیم سے خوراک کو لذیذ بنانے اور علاج کے لیے استعمال میں ہے

قدیم چینی معاشرہ اور علاج میں ادرک کو اہمیت رہی ہے۔ پراچین بھارت میں بھی یہ مقبول تھا اور ویدوں میں اس کا ذکر ملتا ہے۔ روم اور یونان قدیم میں بھی یہ مقبول تھا مگر وہ اسے عرب ممالک کی پیداوار گردانتے تھے۔ کیونکہ اس کی درآمد بحیرۂ قلزم کے راستہ سے ہوتی تھی۔ اس کے گھریلو اور طبی استعمال اتنے زیادہ ہیں کہ ان کو آسانی سے شمار میں لانا محال ہے۔ یورپ میں اب یہ اپنی خوشبو کی وجہ سے بیئر شراب میں شامل کیا جا رہا ہے۔ پھر کھانے سوڈا کے ساتھ سونٹھ ملا کر جنجر کی بوتل پیٹ کے درد میں بڑی مقبول ہے۔ اب لوگوں نے اس کے شربت بنائے ہیں۔ پاکستان میں بھی ایک ادارہ زنجبیل کا شربت تیار کرتا ہے۔

مذکارنی کا خیال ہے کہ کوریا کی مشہور مقوی بوٹی" جن سنگ" بھی ادرک ہی کی ایک قسم ہے اور اسے جو شہرت ملی ہے وہ ادرک کے اپنے اثرات ہیں۔ وہاں کے ادرک میں ممکن ہے آب و ہوا کی وجہ سے کچھ بہتر ہوں۔ اور دوسرے ممالک کے ادرک کی نسبت فوائد زیادہ ہوں۔

ارشادِ ربّانی:۔

یسقون فیھا کاسًا کان مزاجھا زنجبیلًا۔ (۱۷-م-الانسان)

(ان کو ایسے گلاسوں سے پلایا جائے گا جن میں ادرک کی مہک ہوگی)

جنت میں جگہ پانے والوں کو جو اچھی چیزیں ملیں گی ان کے تذکرہ میں قرآن مجید نے بیان فرمایا ہے کہ ان کو مشروبات ایسے برتنوں میں دیے جائیں گے جن کی ساخت میں خوشبو ہوگی۔ حوض کوثر پر ملنے والے برتنوں میں کستوری کی مہک بتائی گئی ہے۔ جبکہ جنت کی نہروں کا پانی ادرک کی خوشبو کے ساتھ میسر ہوگا۔

ارشاداتِ نبویؐ :۔

حضرت ابوسعید الخدری رضؓ روایت فرماتے ہیں :۔

اھدی ملک الروم الی رسول اللہ صلی اللہ علیہ و سلم جرۃ زنجبیل فاطعم کل انسان قطعۃً و اطعمنی قطعۃً۔

(ابو نعیم)

(شہنشاہِ روم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمتِ اقدس میں ادرک کے مُربّہ کا ایک مرتبان تحفہ کے طور پر پیش کیا۔ حضورؐ نے اسے قبول فرمانے کے بعد تمام لوگوں کو اس کا ایک ایک ٹکڑا مرحمت فرمایا اور مجھے بھی ایک ٹکڑا ملا جسے میں نے کھایا۔)

مُحدّثین کے مشاہدات :۔

یہ جسم میں گرمی پیدا کرتا ہے ۔ اس کی کیمیاوی ہیئت سے ظاہر ہے۔ کیونکہ ۱۰۰ گرام جسم میں حدّت کے ۲۷۴ حرارے پیدا کرتا ہے) خوراک کو ہضم کرنے میں مددگار ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا اور قبض کو رفع کرتا ہے لیکن مُسہل نہیں ۔ پیٹ اور جگر سے پرانے سُدّے جلد نکال دیتا ہے ۔ بلکہ ثقیل اشیاء کی وجہ سے پیدا ہونے والی تبخیر کو دور کرتا ہے ۔ آنکھوں میں سوزش کی وجہ سے نظر میں کمی آ گئی ہو تو اسے دور کرتا ہے ۔ اس غرض کے لیے ادرک میں سلائی ڈال کر آنکھ میں پھیری بھی جاتی ہے آنتوں سے غلیظ مادوں اور گندی ہوا نکالتا ہے۔ مقوّی باہ ہے ۔

اگر دو ماشہ ادرک ہم وزن کھانڈ کے ساتھ ملا کر گرم پانی کے ساتھ کھایا جائے پیٹ کی ہضم کرنے والی رطوبتوں میں اضافہ کرتا ہے ۔ اس سلسلہ میں ابن القیم رحؒ کے

الفاظ سے ایسا گمان پڑتا ہے کہ یہ لبلبہ کی رطوبتوں میں بھی اضافہ کرتا ہے جس سے
مراد یہ ہوئی کہ ذیابیطس میں مفید ہوگا۔ کھانسی اور بلغم کو دور کرنے والے مرکبات
میں ادرک کی شمولیت ان کے فائدہ کو بڑھاتی ہے۔

مسلسل خرابی کی وجہ سے معدہ اگر سست پڑ گیا ہو، بھوک کم ہوگئی ہو، اور
کھانا ہضم ہونے میں دیر لگتی ہو تو ادرک بڑا مفید ہے۔ یہ سانس سے بدبو کو دور کر کے
منہ کے خراب ذائقہ کو ٹھیک کرتا ہے۔ ذہبی کی تحقیقات کے مطابق مکھن کے ہمراہ
ادرک کھانے سے بلغم ختم ہو جاتی ہے۔ مچھلی کے ساتھ ادرک کھانے سے زیادہ
پیاس نہیں لگتی۔ اس کا مربّہ استعمال کے لیے آسان اور مفید شکل ہے۔

اطبّاءِ قدیم کے مشاہدات:۔

اس کی پہاڑی قسم کی جڑ بڑی اور موٹی ہوتی ہے۔ میدانی قسموں میں بنگالی
ادرک سے کچے آم کی مانند خوشبو آتی ہے۔ جسے آم کی سونٹھ بھی کہتے ہیں۔ پہلے
زمانے میں چین سے اس کا مربّہ آتا تھا جس میں ریشے نہیں ہوتے تھے۔ وہ مربّہ سازی
کے عمل میں ریشوں کو گلا لیتے تھے۔ یا ان کے یہاں ریشوں کے بغیر کی کوئی قسم پائی
جاتی تھی۔ اس کا مربّہ اگر شہد میں بنایا جائے تو غلیظ مادوں کے اخراج میں زیادہ
مفید ہوتا ہے۔ حاذق الملک حکیم محمد کاظم نے لکھا ہے کہ سونٹھ کا مربہ بناتے کے
لیے اس کے بڑے بڑے ٹکڑے کاٹ کر ان کو بیس روز تک پانی میں بھگوئیں۔ پھر
نچوڑ کر اس میں پانی اور شہد ملا کر مٹی کی ہانڈی میں خوب جوش دیں۔ پھر شہد کو علیحدہ
کر کے اوپر کی جھاگ دور کریں۔ اور اگر سونٹھ کے ۱۰ ٹکڑے ہوں تو اس کے لیے
دارچینی، لونگ، الائچی ہم وزن ملا کر ان کے اڑھائی تولے پیس کر ملائیں۔ اور اسی
نسبت کے مطابق تین رتی کستوری ملانا بھی مفید ہوگا۔ یہ بات توجہ میں رہے کہ

اصل کستوری اب ایک عنقا جنس ہے۔ بازار میں ملنے والی کستوری مختلف کیمیاوی تراکیب سے تیار ہوتی ہے۔ جو کہ نقصان دہ بھی ہو سکتی ہے۔) یہ مربّہ گُردہ، مثانہ اور معدہ کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ پیشاب آور ہے۔ ملیریا بخار کی شدت کو کم کرتا ہے۔

ادرک معدہ اور دماغ کے لیے مقوی ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے، حافظہ کی خرابی کو دور کرتا ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتا اور غذا کو ہضم کرتا ہے۔ ایک ہی وقت میں یہ قابض بھی ہے اور دست آور بھی۔ اگر پیٹ میں غلاظت جمع ہو تو اس کو نکالنے کے لیے یہ جلاب لاتا ہے۔ جب وہ نکل جاتی ہے تو قابض بن جاتا ہے اطبار قدیم سات ماشہ سونٹھ کو پیس کر اس میں کھانڈ ملا کر پانی کے ہمراہ پیٹ کو صاف کرنے اور سینہ میں جمی ہوئی بلغم نکالنے کے لیے دیتے آئے ہیں۔ اس نسخہ کے بعد بلغم کھانسی کے ذریعہ خارج ہوتی ہے۔ ہمارے تجربہ میں اس غرض کے لیے شہد میں اس کا مُربہ بہترین صورت ہے۔

ادرک کے ساتھ پستہ اور بادام ملا کر کھانا مقوی باہ ہے۔ مچھلی کھانے کے بعد سونٹھ کا سفوف پھانک لینے سے بعد میں پیاس نہیں لگتی۔ اور بھوک بڑھتی ہے۔

چونکہ ادرک جسم سے غلیظ رطوبتوں کو نکالتا ہے اس لیے جب کسی جگہ ورم حتیٰ کہ فیل پا بھی ہو تو اس کے کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ دمہ کے مریضوں کو اس کے استعمال سے راحت ہوتی ہے۔ آنکھ میں سلائی لگانے سے جالا اور پھولا ٹھیک ہوتے ہیں۔ اس کو پیس کر تیل میں ملا کر مالش کرنے سے پٹھوں کی دردیں ٹھیک ہو جاتی ہیں۔ یہ نسخہ ہم نے سینکڑوں مریضوں پر کامیاب پایا۔

وید کہتے ہیں کہ سونٹھ کو بکری کے دودھ میں ملا کر سر کے اطراف میں لیپ

کرنے سے دردِ شقیقہ جاتا رہتا ہے۔ اسے بکھری کے دودھ کے ساتھ کھانے سے کھانا جلد ہضم ہوتا ہے۔ قے رکتی ہے اور جسم میں حرارت پیدا ہوتی ہے۔ اور قوتِ باہ میں اضافہ ہوتا ہے۔ سونٹھ کے ساتھ بیلگری (دہی) کا جوشاندہ پینے سے گلا صاف ہوتا ہے۔ آواز میں نکھار آتا ہے۔ قے اور ہیضہ ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ سونٹھ کے ساتھ آملہ اور پیپل کی جڑ پیس کر شہد میں ملا کر بار بار چاٹنے سے ہچکی بند ہوتی ہے۔ ہچکی کے لیے خالص سونٹھ کا سفوف بھی اگر بکری کے دودھ کے ساتھ دیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ سونٹھ اور سینڈھا نمک پیس کر سونگھنے سے بادی کا سر درد جاتا رہتا ہے۔ ویدک طب میں بخار اور سوزاک کو دور کرنے کے لیے جوکھار، گوکھرو اور سونٹھ کا جوشاندہ بنا کر پلانے کی تجویز کی گئی ہے۔ ہماری رائے میں یہ نسخہ نقصان دہ ہے۔ جوکھار کو اندرونی استعمال میں لانا ہمیشہ نقصان کا باعث ہوتا ہے۔

وید سونٹھ کو گائے کے پیشاب کے ساتھ پھانکنے کو چنبل پا اور جسم کے دیگر اورام کے لیے مفید قرار دیتے ہیں۔ ظاہری طور پر یہ نسخہ فضول معلوم ہوتا ہے۔ لیکن اسے معمولی فرق کے ساتھ بارگاہِ نبوت سے مجرب ہونے کی سند حاصل ہے اس کا تفصیلی ذکر دودھ کے ضمن میں کیا جا رہا ہے۔

سونٹھ کے ساتھ جائفل اور اسگندھ کو پیس کر تیل میں ملا کر مالش کرنا جوڑوں کے دردوں میں از حد مفید ہے۔ ہم نے اس نسخہ کو زیتون کے تیل میں ڈال کر پانچ منٹ ابالنے کے بعد اگلے روز چھان کر مالش میں استعمال کیا۔ از حد مفید پایا۔

کیمیاوی تجزیہ:-

ادرک میں ۱۵ - ۱۲ فیصدی پانی میں حل ہو جانے والے نمکیات ہوتے ہیں۔

اور ۴-۱ فیصدی کے درمیان ایک فرازی تیل ہوتا ہے۔ جس کی مقدار فصل اور کاشت کے علاقہ کے مطابق بدلتی رہتی ہے۔ جیسے کہ افریقہ میں ۲ فیصدی۔ جمیکا میں ایک فیصدی۔ اور بھارتی ادرک میں تین فیصدی۔ اس تیل کو OIL OF GINGER کہا جاتا ہے۔ ادرک کی خوشبو اسی تیل کی وجہ سے ہوتی ہے۔ جس کے اجزاء ترکیبی میں تارپین کے خاندان کے عناصر جیسے کہ L.D. CAMPHENE اور B. PHELLANDRENE مزید برآں ZENGIBERENE CINEOLE CITRAL اور BORNEOL ہوتے ہیں۔ ادرک کی خوشبو کی تندی اس کے جوہر GENEROL کی وجہ سے ہے جو کاربالک ایسڈ کے خاندان کا شحمی بیروزہ ہے۔ اسے اگر دو فیصدی کاسٹک پوٹاش کے ساتھ ابالا جائے تو خوشبو ختم ہو جاتی ہے۔ اسے دیگر کیمیات کے ساتھ ابال کر ایک عنصر ZINGERONE حاصل کیا جاتا ہے اس میں بھی خوشبو اسی طرح ہوتی ہے مگر وہ بھینی اور ملائم ہوتی ہے۔ یہ ایک سفید رنگ کا سفوف ہے جو کیمیاوی طور پر VANILIN کے خاندان سے ہے اور اب کچھ ادارے اسی سے ادرک کا مصنوعی تیل تیار کرنے لگے ہیں۔

ایک سو گرام خشک ادرک (سونٹھ) میں دیگر عناصر کی ترکیب یوں ہے:-

۳٫۳	FATS
۲۰٫۷	CARBOHYDRATES
۷٫۴	PROTEINS
۴۷۲	MOISTURE
۵	SODIUM
۹۴۳	POTASSIUM

۳۳۳	CALORIES
۲۵۶	MAGNESIUM
۱۷۷	PHOSPHORUS
۱۲۸۰	SULPHUR
۱۰۹	FERRUM
۶۲	CHLORIDES

جدید مشاہدات :-

لہسن کے بارے میں عجیب وغریب کمالات مشہور ہیں۔ کچھ کا خیال ہے کہ اس کو کھانے سے خون کی نالیاں کھل جاتی ہیں اور کچھ اس امید پر اسے مدتوں کھاتے رہتے ہیں کہ اس سے بلڈ پریشر میں کمی آتی ہے۔ حالات اور واقعات اس امر کے شاہد ہیں کہ لہسن کے سالوں استعمال کے باوجود یہ فوائد ہرگز حاصل نہیں ہوتے لوگ لہسن اور اس کی گولیاں کھاتے رہتے ہیں اور ان کو دل کے دورے پڑتے رہتے ہیں ماہرین کیمیا نے ۱۹۴۶ء میں لہسن سے ایسے اجزاء حاصل کیے تھے جن کے استعمال سے تپ محرقہ سمیت متعدد بیماریوں کے جراثیم ہلاک ہو جاتے ہیں لیکن بیالیس سال گذرنے کے باوجود ان میں سے کوئی دوائی بھی بازار میں افادیت کے دعویٰ کے ساتھ پیش نہ ہوئی۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ناپسند فرمایا۔ جس چیز کو انھوں نے ناپسند کیا وہ کبھی بھی مفید نہیں ہو سکتی۔ در حقیقت شفا کے وہ تمام فوائد جو لہسن سے موسوم کیے جاتے ہیں وہ تمام کے تمام ادرک میں پائے جاتے ہیں۔ یہ ایک حقیقت ہے کہ ادرک خون کی نالیوں پر جمی ہوئی چربی کی تہیں اتار دیتا ہے۔ یہ دل کے فعل کو مضبوط کر کے دوران خون میں سستی کی وجہ سے پیروں یا دوسرے مقامات پر جمع پانی کو نکال دیتا ہے۔ اس کا آسان مشاہدہ بواسیر کی صورت میں کیا جا سکتا ہے۔

جس کے اسباب میں پیڑو کے علاقہ میں دورانِ خون کی سستی ، پرانی قبض اور جگر کی خرابی زیادہ اہم ہیں ۔ ادرک کھانے سے جب بواسیر میں کمی آتی ہے تو یہ اس امر کا ثبوت ہے کہ اس نے خون کا دوران درست کیا اور نالیوں کے ٹھہراؤ کو دور کر دیا ۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بواسیر سے حتمی شفا کے لیے انجیر تجویز فرمائی ہے ہم نے پچھلے دس سالوں میں اس کے سینکڑوں مریضوں کو انجیر کھلائی بلکہ بلڈ پریشر اور امراضِ جگر میں بھی انجیر دی اور نتائج ہمیشہ حوصلہ افزا رہے ۔ چونکہ ادرک کے فوائد انجیر سے ملتے جلتے ہیں اس لیے دونوں کو ملا کر استعمال کروایا گیا تو بہتری زیادہ جلد ہوئی ۔ اتفاق سے آجکل لاہور کے ایک ادارہ نے پلاسٹک کی ڈبیوں میں ادرک کا مربہ بنانا شروع کیا ہے ۔ اکثر مریضوں کو کسی لمبے نسخہ کی بجائے کھانے کے بعد انجیر کے دو تین ٹکڑے اور ادرک کا مربہ بتایا اور سب خوش وخرم رہے ۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پیٹ میں پانی (استسقاء) اور جسم کی سوجن کے چند مریضوں کو اونٹ کا پیشاب اور دودھ تجویز فرمایا ۔ جس سے ان کو چند دنوں میں شفا ہوئی ۔ ویدک طب میں ادرک کے ساتھ گائے کے پیشاب کی ملاوٹ اس نسخہ کی تبدیل شدہ صورت ہے ۔ لیکن اس کی افادیت میں ایک فنی نقص ہے ۔ اس لیے ہم نے اسے اس صورت میں استعمال کرنا مناسب نہ جانا ۔

بھارتی ماہرین نے ادرک کے اثرات کا خلاصہ بیان کرتے ہوئے اسے کاسر الریاح محرک ، مقوی ، ہاضم ، پیشاب آور ، جسم سے اورام کو دور کرنے والا قرار دیا ہے ۔ وہ اس کے مقامی اثرات کو خون کے دوران میں اضافہ کرنے والا اور ٹھنڈک مہیا کرنے والا بیان کرتے ہیں ۔ ادرک کے ساتھ فلفل سیاہ اور فلفل دراز ملا کر "ترکاٹو" نام کا مشہور مرکب بنتا ہے ، جسے بدہضمی ، تبخیر معدہ ، قولنج ، قے ، استغراق ، کھانسی زکام ، نزلہ ، دمہ میں بڑی کامیابی سے دیا جاتا ہے ۔

"الائی پاک" کے نام سے بھارت میں ایک شربت بڑا مقبول ہے۔ اس میں ادرک کا رس نکال کر اس میں پانی اور کھانڈ ملا کر شربت کی مانند قوام بنایا جاتا ہے۔ پھر اس میں الائچی سبز، لونگ، جاوتری اور زعفران ملا کر ایک پوٹلی میں ڈال کر مزید ابالتے ہیں۔ ان ادویہ کا اثر جب شربت میں چلا جاتا ہے تو اسے اتار کر ٹھنڈا کر کے ابلی ہوئی بوتل یا پتھر کے مرتبان میں رکھا جاتا ہے۔ ان تمام نسخوں میں مصالحے زیادہ ہیں۔ جن لوگوں کی آنتوں میں سوزش ہوگی یا وہ تیزابیت کا شکار ہوں گے ان کو ان کے استعمال سے تکلیف میں اضافہ ہوگا۔ اس لیے یہ نسخے صرف ان مریضوں کے لیے ہیں جن کے پیٹ میں تیزاب کم ہو۔

بدہضمی اور بھوک میں کمی کے لیے ادرک اور لیموں کے ہموزن رس میں نمک لاہوری ملا کر کھانے سے پہلے دیا جاتا ہے۔ ادرک کے ساتھ نمک ملا کر اگر کھانے سے پہلے کھایا جائے تو یہ زبان سے میل اتارتا اور گلے کو صاف کرتا ہے۔ ادرک کو چبانے سے منہ میں لعاب پیدا ہوتا ہے جس سے گلا صاف ہو جاتا ہے۔ دو تولہ ادرک کا پانی سات تولہ گائے کے دودھ میں ملا کر اتنا پکایا جائے کہ وہ آدھا رہ جائے۔ اس میں کھانڈ ملا کر رات سوتے وقت دینا دماغی بوجھ کو کم کرنے میں مفید ہے۔

ذیابیطس کی دونوں شدید قسموں کے لیے ادرک کے پانی میں شہد ملا کر دن میں بار بار چٹانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ ادرک کا جوشاندہ یا سونٹھ کا سفوف سوڈا بائی کارب کے ہمراہ دینے سے جوڑوں کی سوزش اور گنٹھیا ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ "سمسر کار اچورن بھارتی اطباء کا ایک مقبول نسخہ ہے جس میں الائچی خورد ایک تولہ، دارچینی ۲ تولہ، کالی مرچ ۴ تولہ، سرخ مرچ ۵ تولہ، سونٹھ ۶ تولہ اور کھانڈ ۱۸ تولہ، ان کو پیس کر چائے والا پون چمچہ ناشتہ کے بعد بدہضمی، پیٹ کی خرابی اور بواسیر میں مفید ہے۔ ہماری رائے میں مرچوں کی مقدار زیادہ ہونے کے باعث مریض کے پیٹ میں جلن ہوگی۔

اسی طرح انھوں نے گھی، دودھ، تیج پات، مرچ، دار چینی، الائچی ملاکر حلوہ کی شکل کا ایک مرکب تجویز کیا ہے۔ وجع المفاصل میں ایک تولہ ادرک کو ۴۲ تولہ پانی میں خوب جوش دے کر یہ جوشاندہ مریض کو بستر پر لٹا کر دیتے ہیں، پھر اوپر رضائی دے دی جاتی ہے تاکہ خوب پسینہ آئے۔ اکثر مریض اس علاج سے آرام محسوس کرتے ہیں۔

مالابار کے وید تازہ ادرک کا پانی نکال کر اس کو آہستہ آہستہ استسقاء کے مریضوں کو دیتے ہیں۔ ایک بھارتی تحقیقی ادارہ میں چند ایسے مریضوں کو جن کو جگر کی خرابی کی وجہ سے پیٹ میں پانی پڑ گیا تھا، ادرک کا تازہ پانی نکال کر پلایا گیا۔ ان کو بار بار پیشاب آئے اور چند دنوں میں سارا پانی ختم ہو گیا۔ یہ نسخہ گردوں کی خرابی یا دل کی بیماری سے پیدا ہونے والے استسقاء میں مفید ثابت نہ ہوا۔ بلکہ چند مریضوں کی حالت خراب ہو گئی۔ جگر کے پرانے مریضوں کو بھی اتنا فائدہ نہ ہوا۔ جتنا نئے مریضوں کو ہوا۔ اس تحقیق میں پہلے روزانہ اڑھائی تولہ ادرک سے پانی نکالا گیا اور اس میں شکر ملاکر دیا گیا۔ روزانہ ایک تولہ بڑھانے اور پچیس تولہ کی مقدار تک جانے میں مرض جاتا رہا۔ اگر اس قسم کے ایک کورس سے مکمل فائدہ نہ ہوا تو یہی ترکیب دوبارہ استعمال کی گئی۔

مدراس میں ڈاکٹر کومن نے اس علاج کے دوران مریض کی غذا میں زیادہ تر دودھ دیا۔ یہ نسخہ استسقاء میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے دودھ دینے والے نسخہ کے قریب ترین ہے۔

سونٹھ کے ساتھ کالی مرچ ہموزن پیس کر بیہوشی میں نسوار دینے سے ہسٹریا کا دورہ ختم ہو جاتا ہے۔ برطانوی محقق برڈوڈ نے بدہضمی کے لیے ۱۰ گرین سونٹھ، اجوائن ۲۰ گرین، الائچی خورد ۳ گرین کو پیس کر صبح شام بدہضمی کے لیے مفید بیان کیا ہے۔

بھارتی طبیب کرنل چوپڑا بچھو اور سانپ کے کاٹے میں ادرک اور سونٹھ کو مفید ترین دوائی قرار دیتے ہیں۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج:-

اس طریقہ علاج میں ادرک کو ZINGERONE کے نام سے مختلف طاقتوں میں سانس کی خرابیوں، بدہضمی اور ضعفِ باہ میں دیا جاتا ہے۔ جب گردے کام نہ کریں تو یہ مفید ہے۔ دردِ سر کے ساتھ ناک پر پھنسیاں ہوں، آنکھوں کے اوپر درد ہو، پیٹ میں کھانا دیر تک پڑا رہے۔ کھانے کے بعد پیٹ میں بوجھ محسوس ہو، صبح اٹھنے پر پیٹ میں بوجھ، چھاتی میں جلن، قولنج، اسہال، مقعد میں جلن، انتڑیوں کی سوزش اور بواسیر میں مفید ہے۔ بار بار پیشاب آئے۔ نالی میں جلن ہو۔ پیشاب کرنے کے بعد قطرے گر کر کپڑے ناپاک کریں۔ آواز بیٹھ گئی ہو۔ دمہ کے دوروں اور خشک کھانسی میں از حد مفید بیان کی جاتی ہے۔

کافور
CAMPHOR
CINNAMOMUM CAMPHORA

کافور ایک روزمرہ کے استعمال کی چیز ہے جو ہندوپاک میں ہر جگہ کسی نہ کسی صورت میں استعمال ہوتی ہے۔ اتنی کثرت سے استعمال ہونے کے باوجود اس کا درخت جاپان، چین، فارموسا اور بورنیو میں ہوتا ہے۔ اس کی بلندی ۱۰۰ فٹ تک ہو سکتی ہے اور درخت کا تنا ۸-۶ فٹ قطر میں، پتوں کے لحاظ سے سدا بہار ہے۔ اس کی کاشت سطح سمندر سے ۴۰۰۰ فٹ کی بلندی سے کم پر نہیں ہوتی۔ اور ان علاقوں میں خوب پھلتا پھولتا ہے جہاں پر سالانہ ۴۰ انچ سے زیادہ بارش ہوتی ہو۔

سری لنکا میں اسے ۵۰۰۰ فٹ کی بلندی پر کاشت کیا گیا ہے۔ ہندوستان میں ڈیرہ دون، نیل گری، سہارنپور، کلکتہ اور میسور میں کافور کے درخت تجرباتی طور پر لگائے گئے اور خوب بڑھ رہے ہیں۔ لاہور کے باغِ جناح میں بھی اس کا درخت موجود ہے اور شکل و صورت سے ٹھیک ہی معلوم ہوتا ہے۔ کہا جاتا ہے کہ ریتلی زمین میں پتوں کی کھاد ڈال کر اسے گہرائی میں بویا جائے اور اس علاقہ میں موسم سرما میں سردی زیادہ نہ پڑتی ہو تو درخت بڑھ جاتا ہے۔

طبِ یونانی میں ایک تو عام کافور بیان کیا گیا ہے۔ یہ وہ کافور ہے جو کافور قیصوری بھی کہلاتا ہے۔ ڈلیوں اور قلموں کی صورت ملتا ہے۔ یہ کافور جاپان اور فارموسا سے آتا ہے۔ جبکہ مجمع الجزائر شرق الہند اور ساٹرا کا کافور "بھیم سینی" کہلاتا ہے۔

کافور ایسے درختوں سے حاصل کیا جاتا ہے جن کی عمر ۵۰ سال سے زائد ہو درخت کو گرانے کے بعد اس کی ہری شاخوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کیے جاتے ہیں۔ پھر ان کو ایسے کنستروں میں ڈالا جاتا ہے جن کے پیندوں میں سوراخ ہوتے ہیں۔ پھر ان میں بھاپ داخل کی جاتی ہے۔ بھاپ کی حدت سے کافور ٹہنیوں سے نکل کر ڈرم کے اطراف میں سفوف کی صورت لگ جاتا ہے۔ جبکہ سوراخوں میں سے ایک گاڑھا سیال نیچے گرتا ہے جس کو روغن کافور کہتے ہیں۔ اس کے بعد ان لکڑیوں اور پتوں کو عرق نکالنے کی ترکیب کی مانند کشید کرتے ہیں۔ اس عمل کے دوران حاصل ہونے والا کافور عمدہ نہیں ہوتا اس میں چونا اور کوئلہ ملا کر اسے صاف کیا جاتا ہے۔ پھر قلمیں یا ٹکیاں بنا لی جاتی ہیں۔ عام طور پر درخت کی جڑوں میں کافور کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔

پہلی جنگِ عظیم کے دوران جرمنی نے تارپین کے تیل سے مصنوعی کافور بنانے کا طریقہ ایجاد کیا۔ اور اب انگلستان، روس، امریکہ، اٹلی، سپین اور چین میں مصنوعی کافور بنانے کی صنعت باقاعدہ موجود ہے۔ بلکہ پاکستان میں جتنا بھی کافور آج کل استعمال میں ہے وہ مصنوعی ہے۔ اصلی کافور چونکہ مہنگا ہوتا ہے اس لیے لوگ درآمد کرتے میں ہچکچا رہے ہیں۔

کیمیاوی تجزیہ پر معلوم ہوا ہے کہ ادرک، دارچینی، ریحان، خولنجان، الائچی خورد اور زربناد (کپور کچری) میں بھی کافور بطور جزو شامل ہوتا ہے۔ یہ تمام ادویہ مہنگی ہیں۔ اور ان سے کافور نکالنا مہنگا ہوگا۔ اس لیے روس میں OCIMUM خاندان کے متعدد درختوں سے کشید کر کے کافور نکالنے کے تجربات کیے گئے جو کہ کامیاب رہے۔ اور اس قسم کا کافور اصلی درخت کے کافور سے مہنگا نہیں ہوتا۔

بھارت کے ادارہ تحقیقات جنگلات نے کینیا سے ایک ایسا درخت منگوایا

ہے جو کافور کے خاندان سے تو نہیں لیکن اس سے کافور کی معقول مقدار حاصل ہو سکتی ہے۔

کافور کو ادویہ اور خوشبوؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ مسلمان اپنے مُردوں کو لگاتے ہیں۔ اس کا مقصد اس کی خوشبو کے علاوہ کیڑوں مکوڑوں کو دور رکھنا بھی ہے۔ کیونکہ اگر کافور کی بتی جلائی جائے تو کمرے سے تمام حشرات بھاگ جاتے ہیں۔

اندازہ لگایا گیا ہے کہ دنیا بھر میں سالانہ ۶۰۰۰ ٹن اصلی کافور پیدا کیا جاتا ہے۔ لیکن پٹ پوڈر، ٹوتھ پیسٹ اور دوسرے پوڈروں میں ہمیشہ مصنوعی کافور استعمال کیا جاتا ہے جس کی پیداوار اور قیمت حالات کے مطابق ہوتی ہے۔

ارشادِ ربّانی:۔

قرآن مجید میں جنت کی نعمتوں کے سلسلہ میں ارشاد ہوا:۔

ان الابرار یشربون من کاس کان مزاجها کافورا
عینا یشرب بها عباد الله یفجرونها تفجیرا۔

(الانسان: ۵-۶)

(نیکی کرنے والے برگزیدہ بندوں کے لیے مشروبات ایسے گلاسوں میں پیش کیے جائیں گے جن میں کافور کی مہک ہوگی۔ کافور ایک ایسا چشمہ ہے کہ اس سے صرف وہی لوگ پئیں گے جو اللہ کے خاص بندے ہوں گے اور ان کو یہ سہولت بھی حاصل ہوگی کہ وہ اس پانی کو جس طرف چاہیں بہا کر لے جائیں۔ یعنی اس کا بہاؤ ان کی مرضی کے تابع ہوگا)

کافور کی بنیادی طور پر دو صفات ہیں، ٹھنڈک اور عمدہ خوشبو۔ اس جگہ سے پینے والوں کو مشروبات ملیں گے جن میں کافور کی ٹھنڈک اور ادرک کی خوشبو شامل ہو گی۔ امام حسنؒ کہتے ہیں کہ اس نہر کے پانی سے خوشبو ایسی ہو گی جیسے کہ کافور کی ہوتی ہے۔

اس کی تفسیر میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ فرماتے ہیں کہ جب تک کوئی مشروب نہ ہو کاسا نہیں ہوتا۔ بلکہ قدیم لغت میں کاسا شراب کے جام کو کہتے تھے۔ اور جنت کی ایک نہر کا نام "عین الکافور" ہے۔ اس نہر کے پانی میں کافور کی سی ٹھنڈک ہو گی۔ لیکن وہ خوشبو دنیاوی کافور کی خوشبو سے مختلف ہو گی۔ سعید بن قتادہؒ اس کی تفسیر میں فرماتے ہیں کہ اس نہر کے پانی کے جام کے مشروب سے کافور کی مہک آتی ہو گی اور ان کو سر بمہر کرنے کے لیے کستوری کی مہر لگی ہو گی۔

عکرمہؒ اس میں اضافہ کرتے ہیں کہ اس مشروب میں کافور کی مہک ہو گی۔ گلاس کی ساخت سے ادرک کی مہک آتی ہو گی اور اس پر کستوری کی مہر ہو گی یہ وہ چیزیں ہیں جو اللہ تعالیٰ اپنے برگزیدہ بندوں کو جنت میں ٹھنڈک کے لیے مہیا کرے گا۔ ابن کثیرؒ مجالس میں بھی ان خوشبوؤں کی موجودگی بیان کرتے ہیں۔

ارشاداتِ نبویؐ:۔

احادیث میں کافور کا ذکر صرف میت کے غسل اور کفن دینے کے سلسلہ میں آتا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے کسی اور مقصد کے لیے بیان نہیں فرمایا۔ بیر کے تذکرہ میں غسل المیت کا ذکر کرتے ہوئے وہ احادیث بیان کی جا چکی ہیں جن میں

کافور کا تذکرہ ہوا۔

مُحدّثین کے مُشاہدات:۔

یہ ایک درخت کی گوند ہے جو کہ شرق الہند اور سراندیپ کے علاقہ میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کی متعدد قسمیں ہیں۔ جو خالص ہے اسے ریاحی کہتے ہیں۔ ورنہ یہ عود میں بھی پایا جاتا ہے۔ یہ زہروں کے اثر کو زائل کرتا ہے۔ یہ ریح کی درد میں دور کرتا ہے اور جنسی قوت کو بڑھاتا ہے۔ اس کا تیل دردوں کے لیے مالش کی بہترین دوائی ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے غسل المیت کے سلسلہ میں بیان فرمایا۔ یہ سرد تر اور طبیعت میں انقباض پیدا کرتا ہے۔ ذہن کو بیدار کرتا اور حواس کو مضبوط کرتا ہے اس کے لگانے اور سُونگھنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔ اسے معمولی مقدار میں پینے سے اسہال میں فائدہ ہوتا ہے۔

اطبّاءِ قدیم کے مُشاہدات:۔

ابتدائی دور میں اطباء کو معلوم نہ تھا کہ کافور کہاں سے حاصل ہوتا ہے۔ "دستور الاطباء" میں لکھا ہے کہ کیلے کا درخت اگر پرانا ہو جائے تو اس کے تنے سے کافور نکلتا ہے۔ ابن بیطار جیسا علم الادویہ کا علامہ بھی اس کے بارے میں مغالطہ میں مبتلا رہا۔ ایک انگریز محقق نے پتہ چلایا ہے کہ یونانی اطباء کافور سے واقف نہ تھے۔ البتہ عرب اطباء کو اس کے فوائد کا علم تھا۔ چونکہ متعدد چیزوں سے کافور کی طرح کی خوشبو آتی ہے اس لیے کئی ایک مغالطہ کھا گئے۔ برما کے علاقہ میں ایک گھاس چھ فٹ تک اونچی اور خود رو ہوتی ہے۔ اس کے پتوں کو اگر ہاتھوں میں ملیں تو

کافور کی طرح کی خوشبو پیدا ہوتی ہے۔

طبِ جدید میں اسے مقامی طور پر حدت پیدا کرنے والا بیان کیا جاتا ہے۔ یونانیوں کو حرارت معمولی درجہ کی نظر آتی ہے۔ وید گرم اور خشک مانتے ہیں.... گیلانی کا مشاہدہ تھا کہ ہندو اسے پان میں خوشبو کے طور پر کھاتے ہیں۔ کافور مفرح ہے۔ دل و دماغ کو قوت دیتا ہے۔ اسہال، ذات الجنب، سل، پھیپھڑوں کے زخم کو ٹھیک کرتا ہے۔ کاہو کے تیل میں حل کر کے ناک میں ٹپکائیں تو ناک کی سوزش میں فائدہ کے ساتھ نیند جلد آتی ہے۔

حکیم نجم الغنی خان رامپوری اپنے مریضوں کو چنبیلی کے تیل میں کافور ملا کر دماغی کمزوری کے لیے سنگھاتے تھے اور یہی نسخہ وہ دانت کے سوراخوں پر درد رفع کرنے کے لیے لگاتے تھے۔ یہ کسی بھی زخم کا درد ساکن کرتا ہے، کھجلی کو رفع کرتا ہے۔ اگر کسی جگہ سے خون بہ رہا ہو اور رکنے میں نہ آتا ہو تو کافور چھڑکنے سے بند ہو جاتا ہے۔ ہرے دھنیا کے پتوں یا سرکہ یا ریحان کے پتوں میں کافور حل کر کے سر اور پیشانی پر مالش کرنے سے دردِ سر جاتا رہتا ہے۔ ناک میں ڈالنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔

قوتِ باہ پر کافور کا اثر اطباء میں بھی بحث کا باعث بنا ہوا ہے، ابن اسود اسے کمزور کر دینے والا بیان کرتا ہے۔ ویدک طب میں بھی اسے کمزوری کا باعث مانا جاتا ہے جبکہ بھاؤ پرکاش اسے کمزوری کو دور کرنے والا کہتی ہے۔ یہ دردِ تشنج، رعشہ، اور ورم مٹاتا ہے۔ پیاس کو بجھاتا ہے۔ پپوٹوں پر لیپ کرنے سے آنکھوں کا ورم چلا جاتا ہے۔ دمہ کے دورہ کی شدت کے دوران حکماء نے ۲ رتی کافور میں ۲ رتی ہینگ کی گولی چار چار گھنٹے بعد بڑے دعوے کے ساتھ بیان کی ہے مگر وہ اس کے ساتھ مریض کی چھاتی پر گرم پانی میں زیتون ملا کر اس کی ٹکور کرتے

ہیں۔ کافور کو سرکہ میں حل کرکے اس میں گرم پانی ملا کر اس میں کپڑا تر کرکے گنٹھیا اور نقرس کے متورم جوڑوں پر سینک کرنے سے سوجن اُتر جاتی ہے۔

بلغم نکالنے والی ادویہ کے ساتھ کافور ملانے سے پرانی کھانسی ٹھیک ہو جاتی ہے۔ کھانسی کے جدید شربتوں میں اکثر کے نسخہ میں کافور شامل ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ حیض کا درد، مرگی، رعشہ اور اختلاجِ قلب میں کافور دینا مفید ہے۔ کافور کی دھونی سے بھی جریانِ خون رک جاتا ہے۔ ایک حصہ کافور کو چار حصہ کتھ میں ملا کر ۲ رتی کی گولیاں بنائی جاتی ہیں۔ یہ گولیاں صفراوی بخار اتار دیتی ہیں۔

کافور کو سرکہ میں حل کرکے بھڑ یا بچھو کے کاٹے پر لگانے سے درم اُتر جاتا ہے۔ یہی نسخہ درد والے دانت کے لیے بھی مفید ہے۔

کافور دافعِ تعفن ہے۔ یہ جلد کی شریانوں کو پھیلاتا ہے اس لیے یہ پیٹ سے ریاح کو نکال دیتا ہے۔ بعض افراد کے لیے یہ ابتدا میں محرک ہوتا ہے اور بعد میں سست کر دیتا ہے۔ پرانے اگزیما میں ہم نے سیلی سلک ایسڈ کے ایک فیصدی مرہم میں ۵ فیصدی کافور، نشاستہ اور بسمتھ شامل کرکے ایک مرتبہ مرہم بنایا تھا جسے جلد کی دیگر بیماریوں بلکہ داد اور چنبل میں بھی مفید پایا۔ مگر اب تیار کرنے کی کبھی ضرورت نہیں پڑی۔ کیونکہ اس کی بجائے طبِ نبوی سے مہندی، سنا مکی، حب الرشاد، کلونجی جیسے مفید اجزاء میسر آ گئے ہیں۔ جن کے فوائد لا انتہا اور ان سے کسی قسم کے نقصان کا بھی اندیشہ نہیں۔ جنسی امراض میں ایک بیماری میں پیشاب کی نالی کے اندر خون کا ٹھہراؤ پیدا ہو جاتا ہے۔ جس کی وجہ سے مریض کو ہر وقت خزش اور سرعت محسوس ہوتی ہے۔ طبِ جدید میں اس کے علاج کے لیے سلور نائیٹریٹ یا ارجیرول کو ایک پیچیدہ اوزار کے ذریعہ نالی کے اندر لگایا جاتا ہے۔ سلور نائیٹریٹ سے کئی ایک ناخوشگوار مسائل پیدا ہو سکتے ہیں۔ رمیو ہسپتال کے

محکمہ امراض مخصوصہ میں تعیناتی کے دوران ہم نے مرحوم ڈاکٹر عبدالحمید ملک کے ساتھ زیتون کے تیل میں کافور، منتھول اور کلورل ہائیڈریٹ کا ایک مرکب تجویز کیا جسے سینکڑوں مریضوں کو نہایت شاندار اثرات کے ساتھ لگایا گیا۔

حقیقت یہ ہے کہ اندرونی طور پر کافور کا استعمال محفوظ نہیں۔ اس کے ذیلی اثرات کافی ہیں لیکن بیرونی استعمال کے لیے کافور ایک لاجواب دوائی ہے۔ ہر قسم کی کھجلی، درد، ورم اور سوزش میں اسے پورے اعتماد کے ساتھ استعمال کیا جا سکتا ہے۔ مگر عام حالات میں اسے جس شکل میں بھی استعمال کیا جائے نسخہ میں اس کی اپنی شرح دس فیصدی سے زیادہ نہ ہو۔

اطبّاءِ جدید کے مشاہدات:۔

کافور بنیادی طور پر جلد کے لیے محرک ہے۔ وہاں لگنے کے بعد ٹھنڈک محسوس ہوتی ہے۔ پھر دورانِ خون میں اضافہ ہوتا ہے۔ اس صلاحیت کی بنا پر پٹھوں اور جوڑوں کی دردوں میں مالش کے جتنے بھی تیل یا لوشن بنتے ہیں، کافور ان کا جزوِ لاینفک ہے۔ خارش کو دور کرنے کے اکثر و بیشتر نسخوں میں یہ ضرور شامل ہوتا ہے۔ کیونکہ خارش کو، خواہ وہ کسی وجہ سے ہو، دور کرنا اس کی بنیادی صفت ہے۔

کافور کھانے سے پسینہ آتا ہے۔ یہ دل کو طاقت دیتا ہے۔ زمانۂ قدیم میں مریض کے ڈوبتے دل کو تقویت دینے کے لیے تیل میں کافور ملا کر اس کے ٹیکے لگائے جاتے تھے۔ اس باب میں علم الادویہ کے ماہرین کا خیال تھا کہ ٹیکہ سے کافور جذب ہو کر جسم میں کسی افادیت کا باعث نہیں ہوتا۔ البتہ ٹیکہ کا درد دل پر معکوس اثرات سے حرکت پیدا کرتا ہے۔ اس لیے ٹیکہ میں خواہ خالص تیل ہی ہو

فائدہ یکساں ہوگا۔ اس مشاہدہ کی بنا پر لوگوں نے کافور کے ٹیکے لگانے چھوڑ دیے ہیں۔

کافور کا لگانا اور کھانا جراثیم کو مارتا ہے۔ یہ بلغم کو نکالتا ہے۔ سکون آور ہے۔ اور تھوڑی مقدار میں محرک باہ ہے۔ ہمارے ملک میں کافور اور دھنیا کے بارے میں یہ غلط تاثر ایک عرصہ سے قائم ہے کہ ان دونوں میں سے کسی ایک کا استعمال قوتِ باہ کو ختم کر دیتا ہے۔ بلکہ بعض اطباء انھیں نامردی کا باعث قرار دیتے آئے ہیں۔ یہ دونوں باتیں غلط ہیں۔ البتہ زیادہ مقدار میں کافور کا استعمال قوتِ باہ کو کمزور کر دیتا ہے۔

طبِ جدید میں کافور بلغم نکالنے، تپ دق کے علاج، نہروں کے علاج اسہال، منہ کی سوزش، دماغی کمزوری، سردرد، گردوں اور جگر کی سوزش کے لیے استعمال میں رہی ہے۔ طبِ جدید میں اس کے دو مشہور مرکب آج بھی زیر استعمال ہیں۔ TR. CAMPHOR CO. کھانسی کی ایک مفید اور قابلِ اعتماد دوائی ہے۔ جبکہ بیرونی استعمال کیلئے LINT. CAMPHOR CO. مقبول ہے۔

کافور کی اپنی ایک عجیب سی خوشبو اور تیز کسیلا ذائقہ ہے۔ یہ پڑا پڑا اُڑ جاتا ہے اور اگر جلائیں تو تیز شعلے دیتا ہوا دھوئیں کے ساتھ جل جاتا ہے۔ مختلف ماہرین نے اسے ٹائی فس بخار، تپ محرقہ کی قسم کے بخاروں، خسرہ، بخار کی وجہ سے پیدا ہونے والے ہذیان، کالی کھانسی، دمہ، ہچکی، ہسٹریا، مراق، گنٹھیا، حیض کے دردوں، دانت درد، مرگی اور مالیخولیا میں استعمال کیا ہے۔ بخاروں کی شدید کمزوری اور دل بیٹھنے میں یہ مفید ہے۔ کافور اعصاب کو سکون دیتا ہے اس لیے لوگوں نے رعشہ میں اسے مفید قرار دیا ہے۔ ۳-۵ گرین کافور کو کسی گولی یا

شربت میں دینے سے بیقراری کم ہو کر بخار کے مریضوں کی نبض بہتر ہو جاتی ہے۔ اور ان کو نیند آجاتی ہے۔ چونکہ اس کا اثر دیرپا نہیں ہوتا اس لیے بار بار دینا پڑتا ہے اس کی نسوار زکام کی شدت کو کم کرتی ہے۔ بعض طبیب اس کا دھواں نالی کے ذریعہ دیتے ہیں۔ یہ دھواں چھاتی کی سوزشوں کو کم کرتا ہے۔ کافور کے دھوئیں سے مچھر اور دوسرے حشرات بھاگ جاتے ہیں۔ بچہ دانی کے درد کے لیے ۴ سے ۶ گرین کافور دیا جاتا ہے۔ اسی طرح جریان وغیرہ میں بھی کافور کا استعمال مفید سمجھا جاتا ہے۔ گاجروں کی کانجی کے پندرہ اونس میں کافور کی انگریزی یعنی منٹ کا ایک اونس ملا کر انیما کے ذریعہ پیٹ کے چرنوں کا علاج کرتے ہیں۔

آدھ اونس کافور کو ململ کی پوٹلی میں باندھ کر ایک گیلن پانی میں چند گھنٹے لٹکاتے ہیں۔ اس سے "ماءالکافور" بن جاتا ہے۔ ہسٹریا اور دماغی عوارض میں اس پانی کے ایک سے دو اونس مفید مانے جاتے ہیں۔

بھارتی حکومت کے طب یونانی کے محکمہ کی تحقیقات کے مطابق کافور ابتدائی طور پہ محرک ہے اور بعد میں مسکن ہو جاتا ہے۔ دافع تشنج، کاسرالریاح، منفث بلغم پسینہ لانے والا۔ دافع تعفن اور مقامی طور پہ خارش اور درد کو تسکین دینے والا۔ بیان کیا ہے۔ اس لیے کافور کو ہر قسم کے درد، خواہ وہ عضلات، موچ یا اعصاب کی وجہ سے ہوں، میں اور سعال، ذات الریہ اور ذات الجنب میں بیرونی طور پہ لگاتے ہیں۔ اسہال، ہیضہ، تشنج، اور حمیات میں اس کا کھلانا مفید ہے۔

طب یونانی میں قرص طباشیر کافوری، تریاقِ اعظم، قرص سرطان کافوری، اس کے مشہور مرکبات ہیں۔

ایک زمانہ میں ڈاکٹروں کو کافور پر اس حد تک اعتماد تھا کہ جرمنی میں کبھی کوئی مریض ایسا نہیں مرتا تھا جسے آخری وقت میں زندگی دلانے کے لیے کافور کا ٹیکہ نہ

لگایا جائے۔ خیال کیا جاتا تھا کہ یہ ڈوبتے ہوئے دل کو بھی چلا سکتا ہے مگر اب جبکہ ادویہ کے اثرات کی پڑتال اور تصدیق کے لیے آلات ایجاد ہو گئے ہیں، کافور کا دل کو حیاتِ نو دینے والے اثر کی تصدیق نہیں ہو سکی۔ ماہرین ادویہ کا خیال ہے کہ ٹیکہ کے درد کی وجہ سے دل پر تحریک کے معکوسہ اثرات کسی فائدہ کا باعث ہوتے ہیں۔ لیکن یہ فائدہ کسی بھی ٹیکے سے حاصل کیا جا سکتا ہے۔ کافور ضروری نہیں، اس کی مقبولیت گھٹتے گھٹتے مالش کی دواؤں اور خارش کی مرہموں تک رہ گئی ہے۔

ہومیوپیتھک طریقۂ علاج:۔

کافور کے بارے میں اس طب کے موجد ہنیمن نے بھی شُبہ کا اظہار کیا ہے۔ وہ لکھتا ہے کہ اس کے اثرات اور فوائد ہر حال میں مختلف اور بعض جگہ بالکل اُلٹ ہوتے ہیں۔ جب جسم سرد رہتا ہو، دل ڈوبتا محسوس ہو، نبض کمزور ہو، درجہ حرارت اعتدال سے نیچے چلا جائے اور ٹھنڈے پسینے آتے ہوں تو یہ موقع ہومیوپیتھک کیمفر دینے کا ہے۔ مریض کو چکر آتے ہیں۔ سردی محسوس ہوتی ہے۔ عضلات میں تشنجی حرکات ہوتی ہیں۔ موسم میں معمولی تبدیلی سے زکام ہو جاتا ہے۔ کندھوں کے پیچھے درد ہوتا ہے۔ نیند اُڑ جاتی ہے اور چہرہ نیلگوں نظر آتا ہے۔

کدّو ــــــ یقطین

PUMPKIN

CUCURBITA PEPO

پھلوں اور سبزیوں کا ایک عظیم خاندان علم نباتات میں CUCURBITACEAE کے نام سے مشہور ہے۔ جن میں خربوزہ، اندرائن، خربوزہ، کھیرا، ککڑی، کدو، پیٹھا، حلوہ کدو، توری، اندرائن پھل، ارنڈخربوزہ زیادہ مشہور ہیں۔ کدو کی متعدد اقسام ہیں۔ جن میں گول کدو، لمبا کدو یا گھیا، حلوہ کدو، سرخ کدو، پیلا یا سفید کدو بلکہ کڑوا کدو ان میں سے کڑوے کو GOURD اور دوسری پکانے والی اقسام کو عام طور پہ PUMPKIN کہتے ہیں۔ عام کھانے والے کدو کو CUCUR ALBA کہتے ہیں لیکن ندکارنی اسے LAGENARIA VULGARIS کہنا پسند کرتا ہے جبکہ اس کو کرنل چوپڑا کسی مسہل کی قسم قرار دیتا ہے۔ ہومیوپیتھی میں عام گھریلو کدو کو CUCURBITA PEPO کا نام دیا گیا ہے۔

قرآن مجید میں اسے یقطین کے نام سے پکارا گیا ہے۔ عام عرب اسے "دباء" یا "قرع" کہتے ہیں۔ سر ولیم لین نے کدو کے نام پر تفصیلی بحث کی ہے اور وہ ابن الجحر کی تائید کے ساتھ دباء کو لغوی لحاظ سے غلط قرار دیتے ہیں اور اس کا صحیح نام "یقطین" قرار دیتے ہیں۔ احادیث میں کدو کو "قرع" کے نام سے بیان کیا گیا بلکہ دو ایک روایات ایسی بھی ہیں جن میں اسے دباء کے نام سے بھی ذکر کیا گیا ہے۔ قرآن مجید کا نام غلط نہیں ہو سکتا۔ اور احادیث کو لغوی طور پر غلط قرار دینے کی جرأت آج تک کسی زبان دان کو میسر نہیں ہوئی۔ اس لیے امکان یہ ہے کہ یقطین، دباء اور قرع اگرچہ تینوں کدو کے نام ہیں۔ لیکن وہ نباتاتی ناموں کی طرح اس کی مختلف

شکلوں کی وضاحت کرتے ہیں۔ مثلاً بڑا گول کدو اگر یقطین سمجھا جائے تو لمبا دبا ہو سکتا ہے۔

کدو ایک عام سبزی ہے جو کہ دنیا بھر میں کاشت کی جاتی ہے۔ چونکہ اس کے پھل کا وزن زیادہ ہوتا ہے۔ اس لیے یہ ایک بیل کے ساتھ لگتی ہے جو زمین پہ رینگتی ہے۔ زرعی قسم کے علاوہ جنگلوں میں اس کی ایک خودرو قسم بھی ملتی ہے۔ جسے جنگلی کدو کہتے ہیں۔ یہ ذائقہ میں کڑوا اور حجم میں مزروعہ اقسام سے بڑا ہوتا ہے۔ اگرچہ مزروعہ اقسام میں بھی کڑوے کدو ملتے ہیں لیکن ان کی تعداد بہت کم ہوتی ہے۔ ہمارے یہاں کے عام کدو آدھ پاؤ سے ایک کلوگرام وزن تک ہوتے ہیں لیکن عمدہ سبزیاں کاشت کرنے کا شوق رکھنے والوں کے یہاں بڑے کدو بھی پیدا ہوتے ہیں۔ ضلع ہزارہ کے مرحوم مہدی زمان خان نے دس کلو کا کدو اکثر کاشت کیا۔

امریکہ میں ۶-۴ کلو وزن کے کدو اکثر دیکھنے میں آتے ہیں بلکہ بعض کسانوں کا دعویٰ ہے کہ ان کے یہاں ۳۰ کلو وزن کا کدو بھی ہوتا ہے۔

ہندوستان میں کدو بڑے شوق سے کھایا جاتا رہا ہے۔ اس کو سبزی، رائیتہ، کھیر، مربہ اور حلوہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ مولوی عبدالحلیم شرر لکھنوی نے لکھنؤ کے باورچیوں کے کمالات کے سلسلہ میں بیان کیا ہے کہ وہ بڑے بڑے کدو لے کر ان کو اس کمال سے پکاتے تھے کہ باہر کا چھلکا کچے کدو کی طرح سبز اور چمکدار رہتا تھا اور کھولیے تو اندر سے پوری طرح پکا ہوا اور نہایت لذیذ۔

لاہور کے ایک مشہور ہوٹل کی "کھیر خاص" مشہور ہے۔ معلوم ہوا کہ یہ کھیر چاول کی بجائے کدو سے بنائی جاتی ہے۔ یورپ میں اس کا شوربہ اور پڈنگ بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ کینیڈا اور امریکہ میں کرسمس کے موقع پر کدو کا حلوہ اسی شوق سے لازماً پکایا جاتا ہے جس طرح ہمارے یہاں عید پر سویاں بنتی ہیں۔

موسیقی کی دنیا میں کدو کو بے پناہ مقبولیت حاصل ہے۔ بڑے کدو یا جنگلی کدو جب شاخ کے ساتھ لگا لگا سوکھ جائے تو اس کی بیرونی جلد سخت ہو جاتی ہے۔ اسے اندر سے صاف کر کے سادھو اپنے ہاتھ میں رکھتے ہیں۔ کمنڈل نما یہ برتن ان کا ٹریڈ مارک سا بن کر رہ گیا ہے۔ خشک کدو سے تار والے تمام سازوں کا پیندا بنتا ہے جیسے کہ ستار، وچتر بین، تان پورا، بین، اک تارا، کنگ، سارنگی، سرود وغیرہ۔ اگرچہ ان کا ڈھول لکڑی سے بھی بن سکتا ہے لیکن آواز میں جو گونج اور سُروں کا اظہار کدو کے پیندے سے ہوتا ہے وہ کسی اور چیز سے نہیں ہوتا۔ سپیروں کی بین میں کدو اس کے درمیان میں لگا ہوتا ہے بلکہ بین کی بعض شکلوں میں اس کا نچلا حصہ بھی کدو ہی سے مخلوق ہوتا ہے۔

قرآنِ مجید کے ارشادات :۔

حضرت یونس علیہ السلام کو آزمائش کا ایک عرصہ مچھلی کے پیٹ میں محبوس ہو کر گذارنا پڑا جہاں وہ خدا سے توبہ کرتے اور اس کی عبادت کرتے رہے۔ پھر ان کا دورِ ابتلا ختم ہوا اور توبہ قبول کر لی گئی۔ مچھلی نے انھیں کنارے پر اُگل دیا۔ مفسرین کا خیال ہے کہ یہ مقام یمن کا ساحلی علاقہ تھا۔ اس باب میں ارشاد باری ہے :۔

فنبذنٰه بالعراء وهو سقيم ۔ وانبتنا عليه شجرة من يقطين ۔ وارسلنٰه الى مائة الف او يزيدون ۔ فاٰمنوا فمتعنٰهم الى حين ۔ (۱۴۶ : ۴۸)

(پھر ہم نے ڈال دیا ان کو کھلے میدان میں جبکہ وہ بیمار اور کمزور تھے۔ ان کے اوپر ہم نے کدو کی بیل اُگا دی۔ ان کو ہم نے مامور کیا ایک لاکھ یا اس سے بھی زیادہ افراد پر۔ پس وہ لوگ ایمان لائے اور ہم نے ان کو

فیضیاب کیا ایک عرصہ تک)

حضرت یونس علیہ السلام کی حالت بالکل ایسی تھی جیسی کہ ایک نوزائیدہ بچے کی ہوتی ہے۔ وہ ہلنے جلنے تک کے قابل نہ تھے اس لیے ان کو یقطین کے پیڑ کے نیچے ڈالا گیا جس کے بڑے بڑے پتوں کی چھاؤں میں وہ آرام سے لیٹے رہے۔ حضرت عبداللہ بن مسعودؓ اور حضرت عبداللہ بن عباسؓ یقطین سے مراد قرع لیتے ہیں۔ یعنی کہ کدو۔ جبکہ حضرت سعید بن جبیرؓ یقطین سے مراد ہر وہ درخت لیتے ہیں جس کا تنا نہ ہو اور وہ بیل کی مانند ہو۔ قرآن مجید نے یقطین کا شجر بیان کیا ہے۔ شجر کے معنی درخت ہیں۔ جبکہ کدو کا درخت نہیں ہوتا۔ ابن کثیرؒ یقطین کے بارے میں سعید بن جبیرؓ سے اتفاق کرتے ہیں اور ان کو زبان دانی کے ماہر ولیم لین سے بھی تائید میسر ہے کہ یقطین سے مراد کدو بھی ہو سکتا ہے۔ اور اس کا یہ مطلب بھی ہو سکتا ہے کہ کدو کے خاندان کے کسی درخت کے سایہ میں جیسے کہ توری یا ککڑی یا پیٹھا وغیرہ

ایک کمزور اور ناتوان کو یقطین کے بڑے بڑے پتوں کے سایہ میں آرام ملا۔ غالباً وہ اسے کھاتے بھی رہے۔ کیونکہ کدو ثقیل نہیں ہوتا اور کسی بھی بیماری کے مریض کو بلا جھجک دیا جا سکتا ہے۔ اس لیے اللہ تعالیٰ نے حضرت یونس علیہ السلام کی کمزوری کے مدنظر انھیں غذا میں کدو مرحمت فرمایا۔ اسے کھانے سے ان کو توانائی میسر ہوئی کہ وہ ایک لاکھ افراد یا اس سے بھی زیادہ کے ایک قبیلہ میں رُشد و ہدایت کے لیے تشریف لے گئے۔

کتابِ مُقدّس:۔

توریت مقدس میں حضرت یونس علیہ السلام کا واقعہ بڑی تفصیل سے مذکور ہے ان کی زمین پر واپسی کے سلسلہ میں ارشاد ہوا:۔

"تب خداوند نے کدو کی بیل اگائی اور اسے یوناہ (یونس) کے اوپر پھیلایا کہ اس کے سر پر سایہ ہو۔ اور وہ تکلیف سے بچے اور یوناہ اس بیل کے سبب سے نہایت خوش ہوا" (یوناہ ۷ : ۶-۴)

یہاں پر جس طرح بیان کیا گیا ہے وہ تقریباً اسی طرح ہے جس طرح کہ قرآنِ مجید میں آیا۔

ارشاداتِ نبویؐ :-

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے ایک غلام کو آزاد کر دیا۔ اس نے درزی کا کام شروع کیا۔ خدا نے برکت ڈالی اور ممنونیت کے اظہار میں اس نے آپ کی خادمِ خاص سمیت کھانے کی دعوت کی۔ اس دعوت کی روئیداد حضرت انس بن مالکؓ یوں بیان کرتے ہیں :-

انّ خیاطاً دعا النبیّ صلی اللہ علیہ وسلم بطعام صنعہ فذھبتُ مع النبی صلی اللہ علیہ وسلم فقرّب خبز شعیر ومرقاً فیہ دباءٌ قدیدٌ فرأیتُ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم یتتبّع الدباء من حوالی القصعۃ فلم ازل احبُّ الدباء یومئذٍ ۔ (بخاری، ترمذی، ابوداؤد)

(ایک درزی نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے کھانے کی دعوت کی۔ میں ان کے ساتھ گیا۔ اس نے جَو کی روٹی اور سوکھے گوشت کے سالن میں کدو پیش کیا۔ میں نے دیکھا کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم تعالیٰ کے اطراف سے کدو کے ٹکڑے تلاش کر کر کے کھاتے تھے۔ اس دن کے بعد سے مجھے کدو سے محبت ہو گئی)

یہ حدیث بخاری نے چار مختلف مقامات پر کئی ذرائع سے بیان کی ہے اور ہر جگہ الفاظ اور معانی تقریباً یکساں ہیں۔

حضرت انس بن مالکؓ بیان کرتے ہیں:۔

کان النبی صلی اللہ علیہ وسلم یحب القرع (ابن ماجہ)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کدو سے محبت کرتے تھے)

حکیم بن جابرؓ اپنے والدگرامی حضرت جابر بن عبداللہؓ سے روایت کرتے ہیں:۔

دخلتُ علی النبی صلی اللہ علیہ وسلم فی بیتہ و عندہ ھذہ الدباء فقلت ای شیٍٔ ھذا قال ھذا القرع ھو الدباء نکثر بہ طعامنا۔ (ابن ماجہ)

(میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوا، ان کے پاس ایک کدو تھا۔ میں نے پوچھا یہ کیا چیز ہے۔ انھوں نے کہا کہ یہ کدو ہے ہم اسے بہت کھاتے ہیں)

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں:۔

بعثت معی امّ سلیم بمکتلٍ فیہ رطب الی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فلم اجدہ وخرج قریبًا الی مولاً لہٗ دعاہ۔ فصنع لہ طعامًا فاتیتہ وھو یاکل قال فدعانی لاٰکل معہ قال وصنع ثرید ةً بلحمٍ وقرعٍ وقال فاذا ھو یعجبہ القرع قال فجعلت اجمعہ فادنیہ منہ فلما طعمنا منہ رجع الی منزلہ و وضعت المکتل بین یدیہ فجعل یاکل ویقسم حتی فرغ من اٰخرہ۔ (ابن ماجہ)

(میری والدہ ام سلیمؓ نے کھجوروں کا ایک ٹوکرہ دے کر مجھے نبی صلی اللہ علیہ

وسلم کی خدمت میں روانہ کیا۔ وہ گھر میں تشریف نہ رکھتے تھے۔ اپنے ایک غلام کے یہاں دعوت پر گئے تھے۔ میں وہاں گیا تو آپ کھانا کھا رہے تھے۔ کھانے میں گوشت اور کدو کا ثرید پیش خدمت تھا۔ انھوں نے مجھے بھی شامل فرمایا۔ میں جانتا تھا کہ آپ کو کدو پسند ہے۔ میں اس کے قتلے اکٹھے کر کے آپ کے سامنے کرتا گیا۔ کھانے سے فراغت پا کر ہم گھر گئے تو میں نے کھجوروں کا ٹوکرا آپ کے سامنے رکھا، آپ اس میں کھا بھی رہے تھے اور لوگوں کو تقسیم بھی کرتے جاتے تھے۔ اور اس طرح اسے اسی وقت ختم کر دیا)

اس حدیث کو ترمذی نے بھی کھجور کے ذکر کے بغیر انھی سے روایت کیا ہے۔

حضرت حکیم بن جابرؓ جن کو ابن طارق یا ابن ابی طارق بھی کہتے ہیں، روایت کرتے ہیں:۔

دخلتُ علی النبی صلی اللہ علیہ وسلم فرأیتُ عندہ دباء یقطع فقلت ما ھذا قال نکثر بہ طعامنا (شمائل ترمذی)

(میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوا، دیکھا کہ آپ کدو کے قتلے کر رہے ہیں۔ میں نے عرض کیا کہ اس سے کیا بنے گا؟ ارشاد ہوا کہ اس سے سالن میں اضافہ کیا جائے گا)

حضرت انس بن مالکؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

الدباء یکثر الدماغ ویزید فی العقل (دیلمی)

(کدو دماغ کو بڑھاتا اور عقل میں اضافہ کرتا ہے)

حضرت عطاء بن ابی رباحؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

علیکم بالقرع فانہ یزید فی العقل ویکثر فی الدماغ

(ابن حبان)

(تمھارے لیے کدو موجود ہے وہ عقل کو بڑھاتا اور دماغ کو طاقت دیتا ہے)

حضرت واثلہؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:-

علیکم بالقرع فانہ یزید فی الدماغ وعلیکم بالعدس فانہ تدس علیٰ لسان سبعین نبیًّا۔ (طبرانی)

(تمھارے لیے کدو موجود ہے کہ یہ دماغ کو بڑھاتا ہے۔ مزید تمھارے لیے مسور کی دال ہے جسے کم ازکم ستر پیغمبروں کی زبان پر لگنے کا شرف حاصل رہا ہے)

ہشام بن عروہ اپنے والد سے روایت کرتے ہیں کہ انھوں نے حضرت عائشہؓ سے کدو کے بارے میں پوچھا تو انھوں نے فرمایا:-

قال لی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم یا عائشۃ! اذا طبختم قدرًا فاکثروا فیھا من الدباء۔ فانھا تشد قلب الحزین۔ (الغیلانیات)

(مجھے مخاطب کرتے ہوئے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔ اے عائشہؓ! جب خشک گوشت پکاؤ تو اس میں کدو ڈال کر اضافہ کرلیا کرو۔ کیونکہ یہ غمگین دل کو مضبوط کرتا ہے)

ابو طالوت بیان کرتے ہیں:-

دخلتُ علیٰ انس بن مالکؓ۔ وھو یاکل القرع۔ ویقول: یالک: من شجرۃ ما احبک الی الحب رسول اللہ ایاک۔

دمیں حضرت انس بن مالک رضؓ سے ملنے گیا تو وہ کدو کھا رہے تھے۔ اور اسے مخاطب کر کے فرما رہے تھے کہ تو ایک ایسے درخت سے ہے جس سے میں اس لیے محبت کرتا ہوں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم اسے پسند کرتے تھے)

محدثین کے مشاہدات :۔

کدو ایک ہلکی غذا ہے جو خود جلد ہضم ہوتا ہے اور اس دوران کسی قسم کی مشکل پیدا نہیں کرتا۔ خود جلد ہضم ہونے کے ساتھ دوسری غذاؤں کو ہضم کرنے میں مددگار ہوتا ہے۔ بخار کے مریضوں کو بیحد مفید ہے۔ ایک اور روایت میں یہ بخار کے بتلاؤں کو آرام اور سکون دیتا ہے۔

کہتے ہیں کہ حضرت عبداللہ بن عمر رضؓ کے دستر خوان پر ایک روز کدو کا سالن تھا ان کے فرزند حضرت سالم بن عبداللہ نے کہا کہ مجھے کدو پسند نہیں۔ اس پر حضرت عبداللہ رضؓ نے فرمایا کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کدو سے محبت فرماتے تھے۔ سالم نے جواب میں نے کہا کہ مجھے پسند نہیں۔ حضرت عبداللہ رضؓ نے فرمایا کہ کسی چیز کو پسند یا ناپسند کرنا تمھارا حق ہے مگر جب تمھیں یہ بتایا جائے کہ کوئی چیز نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو محبوب تھی اور تم اس کے بعد پھر رد کرو تو یہ عمل توہینِ رسالت کے مترادف ہے۔ ایسے بے ادب کے لیے میرے گھر میں کوئی جگہ نہیں۔ انھوں نے اپنے بیٹے کے ساتھ ایک عرصہ تک بول چال بند کر دی۔

سنتِ نبویؐ کے پیش نظر محدثین کے یہاں کدو کو بڑی اہمیت حاصل رہی ہے اور مختلف بیماریوں بلکہ کمزوریوں کے علاج میں بھی اسے بڑی عقیدت کے ساتھ کھایا جاتا رہا ہے۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ سے منقول ہے:

من اکل القرع بالعدس رق قلبہ وزید فی جماعہ و

ان اخذ بالوہ ان الحامض والسماق نفع الصفراء (ابن القیم)

(جس کسی نے مسور کی دال کے ساتھ کدو پکا کر کھایا اس کا دل مضبوط ہوا اور قوتِ مردمی میں اضافہ ہوا۔ اگر اسے میٹھے انار اور سماق کے ساتھ ملایا جائے تو یہ صفرا کو دور کرتا ہے)

سماق ایک پتھر ہے جس سے لوگ کھرل بنایا کرتے تھے۔ اس کے ایک معنی تو یہ ہیں کہ اسے انار کے پانی کے ساتھ سماق کے کھرل میں گھسنے کے بعد استعمال کریں، محمد احمد ذہبیؒ نے سماق کو نباتات میں بیان کر کے اسے بھوک بڑھانے والا قرار دیا ہے۔

اس کے چھلکے کا پانی نچوڑ کر عرق گلاب میں ملا کر کان میں ڈالنے سے وہاں کے ورم کم ہو جاتے ہیں۔ یہ نسخہ آنکھوں کی سوزش میں مفید ہے۔ کدو کا پانی جوڑوں پر ملنے سے دردوں کو آرام آتا ہے۔

کدو کو السی کے ساتھ پکا کر کھانے سے کھٹی خلطیں پیدا ہوتی ہیں۔ سرکہ اور مرکی کے ساتھ ملا کر کھانے سے جسم کے غلیظ مادے نکل جاتے ہیں۔ اگر اسے بہی (سفرجل) کے ساتھ پکا کر کھایا جائے تو جسم کو عمدہ غذائیت اور توانائی مہیا کرتا ہے۔ اگر قابض چیزوں کے ساتھ کھایا جائے تو یہ قابض ہے۔ ورنہ گوشت یا دال مسور کے ساتھ قبض کشا ہے۔ پیاس کو کم کرتا ہے۔ گرمی کے سر درد کو دور کرتا ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ بخار توڑنے کے لیے کدو کو کھلانے اور اس کو کاٹ کر جسم پر پھیرنے سے کوئی دوائی افضل نہیں۔ اسے عجین کے ہمراہ گل حکمت کر کے بچایا جائے یا تنور میں رکھ کر گرم کر لیا جائے تو اس سے پانی نکلتا ہے۔ یہ پانی شدید بخار کی حدت کو کم کرتا ہے۔ پیاس بجھاتا ہے اور عمدہ غذا ہے۔ اس پانی میں سرکہ یا سنگترے کا

رس ملائیں یا بھی کے ساتھ پکائیں تو جسم سے تمام صفراوی مادے نکال دیتا ہے۔
کدو کو پکا کر اس کا پانی شہد ملا کر دینے یا نظرون کے ساتھ پکا کر دینے سے جمی ہوئی بلغم نکل جاتی ہے۔ کدو کو گھوٹ کر اسے سر پر لگانے سے کھوپری کی جلد کی جلن جاتی رہتی ہے۔

اطبّائے قدیم کے مشاہدات:۔

پیاس بجھاتا ہے۔ جگر کی گرمی اور صفرا کو دور کرتا ہے۔ سُدّے کھولتا، اور پیشاب آور ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ اس کو نمک اور رائی ملا کر پکانے سے صفراوی اثرات ختم ہو جاتے ہیں۔ صفراوی مزاج والے اگر انار شیریں اور سماق کے ساتھ کھاویں تو جسم پر پھنسیاں ختم ہو جاتی ہیں۔ اس کو سونگھنا بھی مفید ہے۔ کچے کدو کا رس نکال کر روغن گل ملا کر کان میں ڈالنے سے ورم جاتا رہتا ہے اور سر پر ملنے سے سر درد کو سکون آتا ہے۔ کدو کا بھرتہ کر کے اس کا پانی نکال کر آنکھ میں ڈالنے سے یرقان کی زردی جاتی رہتی ہے۔
کدو کو کھانڈ کے ساتھ پکا کر دینے سے جنون اور خفقان میں فائدہ ہوتا ہے اس کے پانی کی کلیاں کرنے سے مسوڑھوں کا ورم جاتا رہتا ہے۔ کدو کا چھلکا پیس کر کھانے سے آنتوں اور بواسیر سے آنے والا خون بند ہو جاتا ہے۔ جگر کی سوزش میں کدو کا مربہ از حد مفید ہے۔
کچا کدو آنتوں کو مضر ہے۔ اس کی رائی اور نمک، لہسن اور سیاہ مرچ سے اصلاح ہوتی ہے۔ گرم مزاج والوں کے لیے سرکہ یا انگور سے اصلاح کریں۔
کدو کی بیل کے پتے دست آور ہیں۔ ان کو ابال کر چینی ملا کر پینے سے یرقان کو فائدہ ہوتا ہے۔ خفقان کے مریضوں کا سر مونڈ کر اس پر کدو پیس کر لیپ کیا

جائے۔ کدو کے بیج خون نکلنے کو روکتے ہیں۔ جسم کو فربہ کرتے ہیں۔ وید کہتے ہیں کہ یہ بیج ٹھنڈے ہوتے ہیں اور سر درد کو دور کرتے ہیں۔ کدو کا تیل سر میں ملنے سے نیند آتی ہے۔

کیمیاوی ہیئت:۔

بھارت میں بمبئی کے محکمہ زراعت کے گزٹ کے مطابق اس میں تیل، بیر وزہ لحمیات، مٹھاس پائے جاتے ہیں۔ تازہ کدو میں ۸۹٫۵ فیصدی پانی ہوتا ہے اس کے علاوہ نشاستہ اور البیومن کی طرح کے مرکبات ہیں۔ گول کدو کے بیجوں میں ہر سو گرام میں ۰٫۰۰۹ ملی گرام سنکھیا بھی ملتا ہے۔

ایک سو گرام کدو میں مندرجہ ذیل کیمیاوی عناصر اس ترتیب سے ملتے ہیں۔

PROTEINS	۰٫۶
FATS	-
CARBOHYDRATES	۳٫۴
CALORIES	۱۶
SODIUM	۱٫۳۰
POTASSIUM	۳۰۹
CALCIUM	۳۹
MAGNESIUM	۸٫۲
IRON	۰٫۳۹
COPPER	۰٫۰۸
PHOSPHORUS	۱۹٫۴

SULPHUR ۹،۵

CHLORIDES ۳۶،۱

حکومت برطانیہ کے تحقیقی ادارہ کے مطابق اس میں پانی کی مقدار ۹۴ - ۸۱ فیصدی کے درمیان ہوتی ہے۔ مٹھاس ۲،۷ فیصدی، نشاستہ ۰،۷ فیصدی اور نائیٹروجن والے عناصر ۰،۱ فیصدی ہوتے ہیں اس میں LUTEIN اور CURCUBITIN بھی ملتے ہیں۔ بیجوں میں گلوکوسائیڈ LINOLEIC OLEIC PALMATIC ترشے پائے جاتے ہیں۔

جدید تحقیقات:۔

کدو کی مختلف اقسام کو علم نباتات کے ماہرین نے اس کی شکل اور رنگت کے مطابق سفید کدو کو CUCURBITA ALBA سفید کی ایک اور قسم C. PEPO ہے جو دواسازی میں مستعمل ہے۔ سرخ کدو C. MAXIMA C MOSCHATA C LAGENARIA کو اصل میں صحیح کدو سمجھا C CITRULUS جاتا ہے۔

بنگال، اترپردیش اور دکن میں کدو کی ایک قسم CUCUMIS VITALISSIMUS گھروں میں کاشت کی جاتی ہے۔ حکومت بمبئی کے محکمہ زراعت نے اسے گردوں سے پتھری نکالنے والا اور مدرالبول قرار دیا ہے۔ اس کے بیجوں میں بھی تیل ہوتا ہے۔ مرہٹی میں اسے ترککڑی کہتے ہیں۔

اسی خاندان کا ایک اور فرد CUCUMIS TRIGONUS جسے انگریزی میں کراوا کدو کہتے ہیں۔ اس کا پھل بھوک بڑھاتا ہے اور صفرا کو دور کرتا ہے۔ اس کی میٹھی اور کڑوی دونوں قسمیں ہوتی ہیں۔ کڑوی نہ تو پکائی جاتی ہے اور نہ ہی دوا میں

پڑتی ہے۔ انڈے کی طرح کا کدو CUCUMIS AGRESTIS کہلاتا ہے۔ اسی خاندان کا ایک رکن C. CITRULUS بھی ہے جو کہ تربوز ہے۔

کدو کی اتنی اقسام کی تشریح کرنے کے بعد ماہرین نے تربوز کو بھی فوائد میں اسی کے ساتھ شامل کیا ہے۔ وسطی ہند اور بمبئی میں کدو کے بیج پیٹ کے کیڑے مارنے میں بڑی شہرت رکھتے ہیں۔ طریقہ یہ ہے کہ ایک چمچہ مغز کدو کو چینی کے ساتھ سوتے وقت دے کر صبح کسٹرائل پلا دیتے ہیں۔

بھارتی ماہرین نے کدو کے طبی اثرات کے خلاصہ میں اسے پیٹ سے کیڑے نکالنے والا اور مدر البول قرار دیا ہے۔ مغز کدو کے دو بڑے چمچے شہد کے ساتھ دینے سے پیشاب کی جلن ختم ہو جاتی ہے۔ کدو کا گودا خشک کر کے اس کا جوشاندہ بواسیر اور پھیپھڑوں سے آنے والے خون کی بہترین دوائی ہے۔

ہم نے کدو کے چھلکے پیس کر روغن زیتون اور مہندی کے پتوں کے ہمراہ کھرل کرنے کے بعد ہلکی آنچ پر پانچ منٹ پکانے کے بعد ایسے مریضوں پر آزمایا جن کی بواسیر کا خون بند نہیں ہوتا تھا۔ اس کے ساتھ ہی کدو پیس کر شہد ملا کر دن میں تین مرتبہ کھلایا گیا۔ خون دو دن میں بند ہو گیا۔ ایک مریض کے پھیپھڑے ٹھیک ہونے کے باوجود تھوک میں خون آتا تھا۔ کدو دینے سے ٹھیک ہو گیا۔

کدو کی ڈنڈی کا وہ حصہ جو پھل کے ساتھ ہوتا ہے اسے کاٹ کر سکھا لیا جائے اگر کسی کو زہریلا کیڑا اور خاص طور پر ہزار پا کاٹ لے تو اس کو یہ شہد میں ملا کر بار بار چٹایا جائے اور اس کو لگایا جائے تو وہ ٹھیک ہو جاتا ہے۔

ہمارے تجربات میں کدو پیٹ کی تیزابیت میں بھی اکسیر پایا گیا۔ مریض کو خصوصی اہتمام کے بغیر کم مرچ کے ساتھ کئی دن تک کدو کا سالن کھلانے سے آنتوں کی جلن ٹھیک ہو گئی۔ اکثر میں تو مرض کی شدت میں پہلے روز سے ہی کمی آ گئی۔

کدو کے پتوں کا جوشاندہ قبض کا آسان اور محفوظ علاج ہے۔ کدو کے پھل کو سرکہ میں کھرل کر کے بیروں پہ لگانے اور اسی محلول کو کھانے سے بیروں کی جلن ٹھیک ہو جاتی ہے۔ اطباء دہلی کڑوے کدو کو خشک کر کے جلا کر شہد میں ملا کر اس کی سلائی ایسے مریضوں کی آنکھوں میں لگاتے تھے جن کو رات کو ٹھیک سے نظر نہیں آتا۔

حکیم مفتی فضل الرحمٰن بخار اور سر میں جلن کے مریضوں کے جسم پر کدو کاٹ کر پھیرتے تھے۔ اور بخار چند منٹوں میں کم ہو جاتا تھا۔ مفتی صاحب یرقان اور آنتوں کی جلن اور پرانے زکام کے لیے کدو پر آٹا لیپ کر کے اسے گرم تنور میں کچھ دیر رکھتے تھے پھر اس کے پیندے میں سوراخ کرتے تو اس کا سارا پانی نکل جاتا۔ یرقان میں یہ پانی شہد ملا کر پلایا جاتا اور پرانے زکام میں اس کے قطرے ناک میں ڈالے جاتے تھے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج :۔

اس طریقہ علاج میں کدو کی قسم C PEPO کو استعمال کیا جاتا ہے یہ متلی اور قے کی بہترین دوائی ہے۔ حاملہ عورتوں کو حمل کے ابتدائی ایام میں صبح کی متلی اور استغراق کو روکنے کے لیے اکسیر ہے۔ زہریلی ادویہ سے پیدا ہونے والی سوزش اور متلی میں مفید ہے۔ پیٹ کے کیڑے نکالنے کی محفوظ اور یقینی دوائی ہے۔

کستوری ــــــ مسک

MUSK
MOSCHUS MOSCHIFEROUS

حیوانی ذریعہ سے حاصل ہونے والی خوشبوؤں میں کستوری کو ایک منفرد مقام حاصل ہے یہ کسی بھی خوشبو سے زیادہ مقبول اور پسندیدہ رہی ہے۔ اس کی خوشبو دیرپا اور کسی بھی بدبو یا خوشبو پر غلبہ پا سکتی ہے۔ اس صلاحیت کے بارے میں ایک فارسی شاعر نے کہا ہے کہ کستوری اپنا پتہ خود بتا دیتی ہے۔ اور اس بارے میں عطار کو کچھ بتانے کی ضرورت نہیں رہتی۔ حیوانی ذرائع کے علاوہ خوشبوؤں کی ایک کثیر تعداد نباتاتی اور کیمیائی طریقوں سے حاصل ہوتی ہے۔ خوشبو سازی کی صنعت میں اس وقت فرانس کو دنیا بھر میں برتری حاصل ہے وہاں پر تیار ہونے والی ہر عمدہ خوشبو میں یا تو کستوری شامل ہوتی ہے یا مصنوعی طریقہ سے اس کی خوشبو پیدا کر لی جاتی ہے۔ کیونکہ علم میں تمام تر ترقیوں کے باوجود آج تک اس سے عمدہ خوشبو میسر نہیں آسکی بلکہ جب وہ کسی خوشبو کے اثر کو نمایاں یا دیرپا کرنا چاہیں تو اس میں کستوری شامل کرتے ہیں۔

کستوری بلند پہاڑوں پر پائے جانے والے ایک ہرن نما جانور MOSCHUS MOSCHIFEROUS کے جسم میں ایک تھیلی میں پائی جاتی ہے۔ اس ہرن کو فارسی دانوں نے "آہو" اور "آہوئے ختن" قسم کے نام دیئے ہیں۔ یہ قد اور جسم میں عام ہرن سے قدرے چھوٹا، تنہائی پسند اور تبت، بھوٹان، چین، روس، نیپال، آسام اور کوہ ہمالیہ کے ان علاقوں میں پایا جاتا ہے جن کی بلندی آٹھ ہزار فٹ سے زیادہ ہو

اس تنہائی پسند جانور پر جب بہار آتی ہے تو نر کے تولیدی غدود ایک لسیدار رطوبت پیدا کرتے ہیں جس میں تیز خوشبو ہوتی ہے۔ یہ خوشبو مادہ کو اپنی طرف ملتفت کرنے کے لیے پیدا ہوتی ہے اور ناف اور تولیدی اعضاء کے درمیان جلد کے نیچے ایک تھیلی میں جمع ہوتی ہے۔ چونکہ تھیلی ناف کے نیچے ہوتی ہے۔ اس لیے عرفِ عام میں "نافہ" کہلاتی ہے۔

اطباء قدیم میں اس کی ماہیت اور نوعیت مدتوں ممنسہ کا باعث رہی ہے۔ جیسے کہ ابن زہر جیسا ماہر طبیب اسے مگر مچھ کا گوبر قرار دیتا ہے۔ ہمارے یہاں کے اطباء کا خیال ہے کہ ہرن کو مارنے کے فوراً بعد شکاری اس کی ناف کو رسی سے باندھ دیتے ہیں۔ اس طرح ناف کا خون اس بند کی وجہ سے ایک جگہ محدود ہو کر جم جاتا ہے۔ جسے کستوری کہتے ہیں۔

مشک اذفر چیز کیا ہے، اک لہو کی بوند ہے
مشک بن جاتی ہے رہ کر نافۂ آہو میں بند

کستوری کی تھیلی ہرن کے جسم میں صرف اس عرصہ تک موجود رہتی ہے جب تک اسے اپنی نسل کشی کے لیے درکار ہو۔ جب اس کی بہار ختم ہو جاتی ہے۔ تو وہ پیر کی ٹھوکر سے اس تھیلی کو پھوڑ دیتا ہے اور کستوری زمین پر گر جاتی ہے۔ کستوری کی تجارت پر زمانہ قدیم سے چینی تاجروں کا قبضہ رہا ہے۔ وہ ہمیشہ بلندیوں پر ان ہرنوں کی آماجگاہوں کی تلاش میں رہتے ہیں اور ان کا کہنا ہے کہ وہ کستوری جو ہرن خود نافہ پھوڑ کر گرا جاتا ہے۔ معیار میں سب سے زیادہ عمدہ ہوتی ہے۔ کیونکہ وہ اس کے جسم میں زیادہ دیر تک رہی وہ اوسط سے زیادہ گاڑھی ہوتی ہے۔

ناف کی لمبائی عام طور پر دو انچ سے کم ہوتی ہے جس سے دو اونس کے لگ بھگ کستوری حاصل ہوتی ہے۔ ہرن کی عمر اگر ایک سال سے کم ہو تو اس میں یہ مقدار

کم ہوتی ہے۔ دو سال کے نر ہرن میں کستوری کی بھرپور مقدار ملتی ہے۔ چینی تاجروں میں مشہور ہے کہ اس ہرن کو اگر کسی جگہ بند کر کے رکھا جائے تو کستوری کا معیار گر جاتا ہے۔ اور اس سے حاصل ہونے والی مقدار بھی کم ہوتی ہے۔ نافہ باہر سے چمکدار اور اندر کھردرے اور سخت بال ہوتے ہیں۔ جس میں لیسدار رطوبت ہوتی ہے جس کا رنگ ہرن کی نسل، علاقہ اور آب و ہوا کے مطابق مختلف تبدیلیوں سے گزرتا ہے۔ تاجروں کے یہاں کستوری کا رنگ، خوشبو اور نافہ کی جسامت اس کی قیمت اور عمدگی کا تعین کرتی ہے مثلاً سب سے عمدہ کستوری چین میں کاشغر، ختن، منگولیا کے علاقوں کی قرار دی جاتی ہے۔ جبکہ روسی کستوری سب سے گھٹیا ہے۔ ہندوستان میں بھی بھوٹان کی کستوری آسام سے عمدہ سمجھی جاتی ہے۔ شملہ اور کشمیر میں بھی کستورا ہرن پایا جاتا ہے۔ مگر اس سے حاصل ہونے والی مقدار کم اور معیار ہلکا ہوتا ہے۔ ماہرین حیاتیات نے میدانی علاقوں میں پائے جانے والے غزال کی بعض قسموں کے پیٹ سے بھی نافے برآمد کیے ہیں۔ مگر ان میں کستوری کی مقدار برائے نام ہوتی ہے۔ اور یہ ذریعہ قابل اعتماد بھی نہیں یہ ایک مسلمہ امر ہے کہ اس وقت دنیا میں سب سے عمدہ اور معیاری کستوری چین سے آتی ہے۔ اور چینی کستوری میں بھی ٹانکن کا مارکہ بہترین سمجھا جاتا ہے اس کی وجہ یہ ہے کہ اس میں قدرتی طور پر امونیا شامل نہیں ہوتا۔ امونیا کی موجودگی خوشبو کو کم کرتی اور معیار کو خراب کرتی ہے۔ اگرچہ چین کے اپنے صوبہ ہونان میں کستوری ہوتی ہے پھر منگولیا اور منچوریا بلکہ سائبیریا تک کی کستوری کا نکاس چین کے راستے ہوتا ہے لیکن چینی سوداگر اپنے مال کو ان سے علیحدہ رکھتے ہیں۔

بادشاہوں سے وفاداری کے اظہار میں خوشبو پیش کرنا ایک تاریخی دستور ہے حضرت عیسیٰ علیہ السّلام کی پیدائش پر ان کی خدمت میں لوبان اور مر پیش کیے گئے۔ اسی طرح تاجِ برطانیہ سے وفاداری کے اظہار میں جارج پنجم کی تخت نشینی کے

موقع پر ۱۹۱۱ء میں مہاراجہ نیپال نے جو تحائف نذر گزارے ان میں چھ چھ تولہ وزن کے کستوری کے نافے بھی تھے۔ کہتے ہیں کہ اس سے بڑا نافہ کبھی دیکھنے میں نہیں آیا۔

چینی تاجروں کے یہاں کستوری کے وزن کا پیمانہ CATTY ہے ایک کیٹی وزن کے لحاظ سے ڈیڑھ پونڈ یا ۲۴ اونس ہوتی ہے۔ اس میں اندازاً ۲۲ نافہ ہوتے ہیں جن کو ریشم کے کپڑوں میں علیحدہ علیحدہ لپیٹ کر ریشم ہی کی تھیلی میں رکھا جاتا ہے اور یہی تھیلی لین دین کا ذریعہ ہوتی ہے۔ بعد میں اسے ایلومینیم لگے لکڑی کے ڈبہ میں خوشبو کو محفوظ کرنے کے لیے رکھا جاتا ہے۔ ایک کیٹی کستوری حاصل کرنے کے لیے کم از کم ۳۲ کستورا ہرن ہلاک کیے جاتے ہیں کیونکہ دُور سے نر اور مادہ میں شناخت نہیں ہو سکتی۔ کستوری ہر ہرن میں ہر وقت نہیں ہوتی۔ غلطی یا ناکامی کا پتہ جانور کو ہلاک کرنے کے بعد لگتا ہے۔ اس ہرن کا گوشت بدذائقہ ہوتا ہے۔

شہنشاہ جہانگیر نے اپنی تزک میں لکھا ہے کہ ایک مرتبہ آہوئے مشکیں کا گوشت پکایا گیا۔ بہت بدمزہ تھا کسی جنگلی حیوان کا گوشت ایسا بدمزہ نہ پایا گیا۔

کستوری حاصل کرنے کے لیے کستورا ہرن کو جس کی عمر دو سال سے زیادہ ہو انگیخت کے زمانہ میں شکار کیا جاتا ہے۔ کستوری کی مانگ میں اضافہ اور قیمت زیادہ ہونے کے باعث لوگوں نے ان کا اندھا دھند شکار کیا۔ جس کی وجہ سے اس کی نسل ناپید ہو رہی ہے۔ اب بازار میں کستوری نہیں ملتی۔ جو نافے فروخت کے لیے آتے ہیں وہ تاجروں کی صناعی کے شاہکار ہوتے ہیں۔ سنا جا رہا ہے کہ چینی حکومت نے کستوری کی تجارت پر اپنے ملک کی اجارہ داری کو قائم رکھنے کے لیے آہوئے ختن کے فارم بنائے ہیں۔ جہاں ان کی نسل بھی محفوظ رہے گی۔ اور ان سے کستوری کی قابلِ اعتماد مقدار ان کی جان لیے بغیر ہمیشہ حاصل ہوتی رہے گی۔

ارشادِ ربانی:

قرآن مجید میں جنت میں ملنے والی نعمتوں کا ذکر کرتے ہوئے فرمایا گیا:۔

تعرف فی وجوھھم نضرۃ النعیم۔ یسقون من رحیق مختوم۔ ختمہ مسک وفی ذلک فلیتنافس المتنافسون۔ ومزاجہ من تسنیم۔ عینا یشرب بھا المقربون

(المطففین - ۲۸ - ۲۴)

(راحتوں کی شگفتگی ان کے چہروں سے ظاہر ہو رہی ہو گی۔ ان کو خالص شراب ایسے برتنوں میں مہیا کی جائے گی۔ جن پر کستوری کی مہر لگی ہو گی۔ اس نعمت کو حاصل کرنے کے لیے لوگ ایک دوسرے سے سبقت لے جانے کی کوشش کریں گے۔ اس میں تسنیم کی آمیزش ہو گی۔ اور یہ وہ چشمہ ہے کہ جو برگزیدہ لوگوں کے لیے مخصوص ہے)

جنت میں ملنے والی شراب میں کسی ملاوٹ کا کوئی امکان نہ ہو گا کیونکہ اس کا ہر جام کستوری کے ذریعہ سربمہر ہو گا۔ بعض مفسرین کا خیال ہے کہ جام کے اندر سے کستوری کی مہک ہو گی۔ جیسے انگریزی محاورہ میں MUSK FLAVOURED کہہ سکتے ہیں۔ ان اوصاف کی بناء پر ہر شخص یہ چاہے گا کہ اسے یہ مشروب دوسروں سے پہلے میسّر آئے۔ پھر اس میں جنت کے چشمہ تسنیم کے پانی کی آمیزش ہو گی۔ جنت کی نہروں میں کوثر اور تسنیم منفرد حیثیت رکھتی ہیں۔ کوثر کے بارے میں تو حدیث شریف میں آیا کہ اس کی نہر میں مٹی کی بجائے کستوری ہو گی۔ ان نہروں سے پانی پینا ایک فضیلت ہے جو ایسے لوگوں کو حاصل ہو گی جن کو بارگاہِ الٰہی میں قرب کی

سعادت نصیب ہوئی۔

ارشاداتِ نبوی ؐ :

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو خوشبو ہمیشہ پسند رہی اور اس ضمن میں کستوری ان کی خصوصی پسند تھی۔

حضرت ابی سعید الخدری ؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔

الطیب الطیب المسك

(مسلم، مسند احمد)

(سب سے بہترین خوشبو کستوری ہے)

حضرت عائشہ صدیقہ بیان فرماتی ہیں :۔

کنت اطیب النبی صلی اللہ علیہ وسلم قبل ان یحرم۔ ویوم النحر، وقبل ان یطوف بالبیت بطیب فیہ مسك (بخاری۔ مسلم)

(میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو احرام سے پہلے۔ قربانی والے دن اور طواف کعبہ سے پہلے خوشبو لگاتی تھی۔ اس میں کستوری شامل ہوتی تھی)

مسند احمد میں بنی اسرائیل کی ایک خاتون کا تذکرہ ملتا ہے جس کا قد بہت چھوٹا تھا۔ اس نے لکڑی کی ٹانگیں بنوالیں اور وہ اپنے پیروں کے نیچے لگا کر اپنا قد اونچا کر لیا کرتی تھی۔ (جس طرح آجکل خواتین اونچی ایڑی کی جوتی پہن کر قد اونچا کر لیتی ہیں) پھر اس نے سونے کی ایک انگوٹھی بنوائی جس میں ایک نگینہ بڑی کاریگری کے ساتھ لگایا گیا۔ جس کے اندر کستوری بھری رہتی تھی۔ جب وہ لوگوں کے پاس سے

گزرتی تو نگینہ کو دبا دیتی اور اس سے کستوری نکل کر سپرے کر کے خوشبو پھیل جاتی یہی واقعہ حضرت ابو سعید الخدری نے مختصر الفاظ میں یوں بیان کیا ہے۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ذکر امرأۃ من بنی اسرائیل حشت خاتمہا مسکا والمسک الطیب الطیب۔ (مسند احمد۔ مسلم)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے بنی اسرائیل کی ایک عورت کا تذکرہ فرمایا جس نے اپنی انگوٹھی کے اندر کستوری بھری تھی۔ کیونکہ کستوری خوشبو کے لحاظ سے بہترین ہے)

دوسری روایت میں اس خاتون کی خوشبو پھیلانے والی انفرادیت کے ذکر میں فرمایا:۔

اذا مرأت بالمجلس حرکت فنفخ ریحہ

(مسند احمد)

(جب وہ کسی مجلس میں انگوٹھی کو حرکت دیتی تھی تو اطراف میں خوشبو بکھر جاتی تھی)۔

حضرت انس بن مالک رض بیان فرماتے ہیں:۔

سئل رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم عن الکوثر قال ھو نھر أعطانیہ اللہ عزوجل فی الجنۃ۔ ترابہ المسک۔ ماؤہ ابیض من اللبن۔ واحلی من العسل ترده طیر أعناقھا مثل اعناق الجزر۔ قال قال ابوبکر یارسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم۔ انھا لناعمۃ۔ فقال أکلتھا انعم منھا۔ (بخاری۔ مسند احمد۔ النسائی)

(ہم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے کوثر کے بارے میں سوال کیا۔ انھوں نے فرمایا کہ وہ ایک نہر ہے جو اللہ تعالیٰ مجھے جنت میں عطا فرمائے گا اس نہر کی مٹی میں کستوری ہے۔ اس کا پانی دودھ سے بھی زیادہ سفید ہے اور مٹھاس میں شہد سے بھی زیادہ ہے۔ اس پر ایسے پرندے منڈلاتے ہوں گے جن کی گردنیں اونٹ کی گردن کی طرح ہوں گی۔ حضرت ابوبکرؓ نے اس پر فرمایا کہ یہ تو اللہ تعالیٰ کی بہت بڑی نعمت ہوئے۔ انھوں نے فرمایا کہ وہ جوان کو کھائیں گے وہ ان سے بھی زیادہ خوش نصیب ہوں گے)۔

جنت میں موجود بہترین چیزوں میں خوشبو کی بہترین صنف کستوری استعمال ہو گی۔ حتیٰ کہ وہاں کی نہروں میں عام آبی گزرگاہوں کی طرح مٹی کی بجائے کستوری ہو گی اور یہ تفصیل دوسرے متعدد مقامات پر بھی ملتی ہے۔

حضرت انس بن مالک بیان فرماتے ہیں:۔

ان الرسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم قال ان لاھل الجنۃ سوقا یاتونھا کل جمعۃ۔ فیھا کثبان المسک۔ فاذا خرجوا الیھا ھبت الریح۔ قال حماد۔ احسبہ قال شمالی قال فتملئ وجوھھم وثیابھم وبیوتھم مسکا۔ (مسند احمد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا، کہ جنت والوں کے لیے ہر جمعہ کو ایک بازار لگے گا۔ جس کے دونوں سروں پر کستوری کے ٹیلے ہوں گے۔ جب ہوا چلے گی تو وہ اس کستوری کو ہر سمت پھیلا دے گی۔ حماد کی دریافت پر انھوں نے فرمایا۔ ان کے لباس چہرے اور گھر

کستوری کی خوشبو سے لبریز ہوں گے ۔)

حضرت عبدالرحمٰن بن نعمان بن معبد بن ہودہ الانصاری اپنے والدِ محترم سے روایت کرتے ہیں ۔

ان الرسول صلّی اللہ علیہ وسلّم امر بالاثمد المروح عند النوم (ابوداؤد)

(رسول اللہ صلّی اللہ علیہ وسلّم نے حکم دیا کہ رات سوتے وقت اثمد کا خوشبودار سرمہ لگایا جائے) ۔

اس حدیث مبارک کی تفسیر میں محدّث ابو عبید فرماتے ہیں کہ مروح سے مراد وہ سرمہ ہے جس میں کستوری شامل کی گئی ہو ۔ حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے ابنِ ماجہ نے روایت کی ہے کہ نبی صلّی اللہ علیہ وسلّم کے پاس ایک سُرمہ دانی تھی جس سے وہ ہر رات اپنی آنکھوں میں سرمہ لگایا کرتے تھے ۔ دوسری روایت سے معلوم ہوتا ہے کہ اس کے سیاہ سرمہ میں کستوری ملائی گئی تھی اور اسے " الاثمد المروح " کا نام دیا گیا ۔

محمد احمد ذہبیؒ نے درجِ ذیل دو احادیث راوی اور ماخذ ذکر کیے بغیر بیان کی ہیں ۔

وامر رسول اللہ صلّی اللہ علیہ وسلّم الطیب والغسل یوم الجمعۃ (الطبّ النبوی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلّم نے حکم دیا کہ جمعہ والے دن غسل کیا جائے اور خوشبو لگائی جائے) ۔

جسمانی غلاظتوں سے بچنے کیلیے اور ان کے بعد جسم کو صاف اور کرنے کے سلسلہ میں خواتین کو ایّام کے دوران مسجد میں نہ جانے کی ہدایت کے بعد پاک ہونے پر غسل کو

ضروری قرار دیا گیا اور اس غسل کے بعد۔

أنه عليه الصلوٰة والسلام كان يطلب الطيب
في رباع نسائه۔ (الطب النبوی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم اپنی ازواجِ مطہرات کے پاک ہونے کے بعد ان کے لیے خوشبو طلب فرماتے تھے)۔

یہ خواتین جب ایام سے فارغ ہو کر غسل کر کے پاک صاف ہو جاتی تھیں تو ان کو کستوری لگانے کی ہدایت فرمائی جاتی تھی۔

محدثین کے مشاہدات

کستوری ایک ایسی خوشبو ہے جس سے کوئی بہتر نہیں اور اس کی عمدگی یہاں تک ہے کہ جنت کی ایک نہر کی مٹی اس سے بنی ہو گی۔ اس کی خوشبو اب ضرب المثل کے طور پر مشہور ہے۔ یہ سانس کی نالیوں کو کھولنے کے ساتھ اسے طاقتور بناتی ہے بلکہ جسم کے اندر کے تمام اعضاء کو یکساں طاقت دیتی ہے اسے سونگھنا، لگانا اور کھانا یکساں طور پر مفید ہیں۔ یہ بڑی عمر کے ان لوگوں کے لیے خاص طور پر مفید ہے جو ہر وقت ٹھنڈک محسوس کرتے ہیں۔ یہ باؤ گولہ اور دوسرے اسباب سے ہونے والی بے ہوشی کو دور کرتی ہے۔ سردی کے موسم میں جب دانت بج رہے ہوں تو اس کی ایک خوراک ہی جسم کو گرم کر دیتی ہے۔ یادداشت کے کمزوری، گھبراہٹ اور ضعف میں بڑی مفید ہے۔ جسم کی حرارت میں اضافہ کرتی ہے۔ اس کا کھانا اور لگانا آنکھ کی سفیدی کو دور کر کے اسے روشن کرتا ہے۔

"ابن القیم" نے یہاں پر "یجلوا بیاض العین" لکھا ہے۔ آنکھ میں سفیدی سے مراد موتیا بند بھی ہو سکتا ہے اور پھولا بھی۔ چونکہ انھوں نے

یہاں پر سفیدی کی وضاحت نہیں کی اور دوسری احادیث سے معلوم ہوتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ذاتی استعمال کے سرمہ میں کستوری بھی شامل فرماتے تھے۔ اس سے یہ ثابت ہوتا ہے کہ کستوری دونوں اقسام کی سفیدی کو روکتی اور اگر ہو جائے تو ان کا علاج ہے۔

یہ آنکھ سے نکلنے والی غلیظ رطوبتوں کو خشک کرتی ہے جسم کے مختلف اعضاء میں جمع ہونے والی رطوبتوں اور ریاح کو خارج کر کے اورام کو دور کرتی ہے یہ زہروں کا تریاق ہے۔ حتیٰ کہ سانپ کا زہر کے اثر کو ختم کر دیتی ہے۔ جسم اور ذہن کو فرحت دینے والی کوئی بھی دوائی کستوری کے بغیر مکمل نہیں۔ اور اس کے فوائد اتنے زیادہ ہیں کہ ان کو شمار میں لانا محالی ہے۔

محمد احمد ذہبیؒ اس امر سے اتفاق کرتے ہیں کہ کستوری کی خوشبو ہر قسم کی خوشبوؤں سے ارفع اور اعلیٰ ہے اور یہ دل کو تقویت دینے کے ساتھ جسم کی حرارت غریزی کو بہتر کرتی ہے جسم کے ہر عضو کو توانائی بخشتی ہے۔ ریاح کو خارج کرتی ہے۔ اور زہروں کے اثر کو زائل کرتی ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے خواتین کو ایام کے بعد خون کی بدبو دُور کرنے کے لیے کستوری کی ہدایت فرمائی۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے جمعہ والے دن غسل کرنے اور خوشبو لگانے کا حکم دیا ہے۔ علماء کی تفسیر کے مطابق بہترین خوشبو کستوری ہے کیونکہ وہ سنتِ نبوی ہے۔ اس لیے حضرت عائشہؓ نے ان کو احرام پہنتے وقت اور قربانی کے دن یہی خوشبو لگائی۔

کستوری کا استعمال وباؤں کے مضر اثرات سے بچاتا ہے بلکہ ان دنوں بیماری کا علاج بھی ہے کستوری جانوروں سے حاصل ہوتی ہے خراسان سے درآمد ہونے والی کستوری اثر میں بہترین ہے اس کے بعد چین اور ہندوستان کا نمبر ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

مشک بے ڈول سیاہ رنگ کے سرخی مائل دانے ہوتے ہیں جن کا ذائقہ تلخ اور خوشبو تیز ہوتی ہے ۔ یہ دو اپنچ قطر کی ایک تھیلی میں ملتی ہے جسے نافہ کہتے ہیں ۔ سب سے بہتر مشک چین کے علاقہ ختن کا ۔ اس کے بعد تبت ۔ پھر نیپال پھر روس پھر کانگڑا اور کشمیر کا ۔ ہندی کستوری سیاہ سرخی مائل جبکہ اس کی گھٹیا قسم بالکل سیاہ ہوتی ہے ۔ اطباء قدیم نے مشک کی رنگت کے اعتبار سے پانچ قسمیں ہندی ، چینی ، تبتی عراقی اور مسک الید بیان کی ہے ۔ دلچسپی کی بات یہ ہے کہ عراق میں کستوری والا ہرن نہیں ہوتا ۔ اگر کستوری نافہ میں بند رہے تو اس کی افادیت تین سال تک قائم رہتی ہے جبکہ باہر نکالنے کے بعد فوائد ایک سال تک رہ سکتے ہیں اس لیے چینی تاجر اسے لکڑی کے ڈبوں میں بند رکھتے ہیں ۔

فوائد کے لحاظ سے اس کا اہم ترین عمل طبیعت میں فرحت لانا ہے طبیعت میں لطافت پیدا کرتی ہے ۔ دل دماغ اور آلاتِ تنفس کو طاقت دیتی ہے ۔ حرارت غریزی کو بڑھاتی ہے ۔ حواس ظاہری و باطنی کو پاک صاف کرتی ہے ۔ سانپ بچھو وغیرہ کی حیوانی زہروں کے علاوہ نباتاتی زہروں کا بھی تریاق ہے ۔

دماغی عوارض میں فالج ، لقوہ ، رعشہ ، نسیان ، خفقان اور جنون میں مفید ہے مسلسل استعمال سے مرگی میں نافع ہے ۔ گاڑھی خلطوں کو پتلا کر کے نکالتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے بلکہ اس کے سونگھنے سے نزلہ کو فائدہ ہوتا ہے ۔ سردی کے سر درد میں مفید ہے ۔ آنکھ میں لگانے سے دھند ، جالا ، سیلان اور دمہ کو دور کرتی ہے اگر آنکھوں کے علاج میں استعمال ہونے والی ادویہ میں کستوری شامل کی جائے تو ان ادویہ کا انجذاب اور اثرات بہتر ہو جاتے ہیں ۔

کستوری کھانے یا سونگھنے سے بھی سرد مزاج والوں کی دماغی صلاحیت بہتر ہوتی ہے وہ لوگ جو ہر وقت تھکے تھکے اور مضمحل رہتے ہیں ان کے لیے یہ بہترین دوائی ہے بعض اطباء نے قرار دیا ہے کہ کستوری کے استعمال سے بزدلی رفع ہو جاتی ہے۔ اسے تکیہ میں رکھ لیا جائے تو رات کو پسینے نہیں آتے۔ یہاں پر یہ امر توجہ طلب ہے کہ رات کو پسینے آنا تپ دق کی علامات میں سے ایک ہے۔ اگرچہ پسینہ اس کے علاوہ اور بیماریوں میں بھی آسکتا ہے۔ عام حالات میں کمزوری سے آنے والے پسینہ میں مفید ہے۔

فساد بلغم، ورم اعضاء، یرقان اور خارشت میں بڑے اعتماد کے ساتھ استعمال کرتے ہیں۔ کمزوری کو دور کرنے کے لیے دوائی مشک پان میں رکھ کر دی جاتی ہے ویدک طب میں ادرک کے رس میں کستوری ملا کر دمہ کے مریضوں کو دی جاتی ہے مکھن کے ساتھ اسے ملا کر دینے سے غوطہ والی کھانسی رفع ہو جاتی ہے اسے مالکنگنی کے تیل کے ساتھ دینے سے مرگی کو فائدہ ہوتا ہے۔ وید کستوریا ہرن کے گوشت کو سبک اور پیٹ میں نفخ پیدا کرنے والا بیان کرتے ہیں۔ جبکہ اس کی مادہ کے گوشت کو شیریں، سبک اور مفید قرار دے کر فسادِ خون کو رفع کرنے والا قرار دیتے ہیں۔

اس کے مضر اثرات کو رفع کرنے کے لیے عرق گلاب مختلف صورتوں میں تجویز کیا جاتا ہے جبکہ بعض استاد روغنِ بنفشہ یا روغنِ گل کو اس کا مصلح بیان کرتے ہیں منہ سے اس کی بدبو دور کرنے کے لیے تھوڑی سی کرفس چبالیں۔

حکیم سید صفی الدین نے اس کے اثرات کا خلاصہ کرتے ہوئے اسے مفرح، مقوی اعضائے رئیسہ، ملطف، دافع تشنج، مقوی باہ، مقوی حواسِ ظاہری و باطنی اور سُدّوں کو کھولنے والی بیان کیا ہے۔ ان اثرات کی وجہ سے ضعفِ قلب و دماغ،

خفقان، مالیخولیا، مراق، مرگی، ہسٹریا، بچوں کے تشنجی دوروں، سکتہ، ام الصبیان نسیان، فالج، لقوہ، رعشہ، غشی، کالی کھانسی وغیرہ قسم کی بیماریوں میں مفید ہے۔

اکثر اطباء نے اس کی مقدار خوراک ۲ ماشہ تک بیان کی ہے لیکن حکیم نجم الغنی خاں خالص کستوری کی بجائے اس کی ٹنکچر کی دس بوندیں صبح شام تجویز کرتے ہیں۔

طب یونانی کے مشہور مرکبات میں دواء المسک، مفرح کبیر اور خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا میں کستوری شامل ہے بعض اطباء کے نزدیک ان تمام مقویات میں کستوری کو جزو عامل کی حیثیت حاصل ہے۔

کستوری طبیعت کو فرحت دیتی بلکہ طبی زبان میں کہیں تو اعصاب کو تحریک دیتی ہے۔ اور یہ فرحت کمزوری کو وقتی طور پر کم کر دیتی ہے۔ مگر اس کا ہرگز یہ مطلب نہ لیا جائے کہ دق کے مریض اس پر بھروسہ کریں۔ دق کا باقاعدہ اور طویل علاج بہرحال ضروری ہے۔

بوڑھے اور کمزور افراد کے لیے کستوری ایک عجیب چیز ہے۔ خاص طور پر موسم سرما کے عوارض کو کم کرنے اور سخت سردی کے دوران ان کو ٹھٹھرنے سے محفوظ رکھتی ہے۔ ماہرین کا ایک طبقہ اسے اسہال میں مفید قرار دیتا ہے اور تجویز کرتے ہیں کہ اسہال مزمن اور سنگرہنی کے علاج میں مناسب ادویہ کے ساتھ کستوری کو بھی شامل کیا جائے۔ جبکہ ماہرین کا دوسرا گروہ اس فائدے سے یکسر انکاری ہے۔ ان کا خیال ہے کہ اگر یہ جگر، معدہ اور آنتوں پر کوئی اچھے اثرات دکھاتی ہے تو وہ نظام عصبی، دل اور تنفس پر محرک اثرات کی وجہ سے ہے اور اس طرح فوائد کسی اور جگہ تک محدود نہ ہوں گے۔ بلکہ پورے جسم پر محیط ہوں گے۔ اسی وجہ سے اس کی طبی خوراک سے تھوڑی سی بھی زائد دی جائے تو سر میں گرانی، طبیعت میں مالش اور چکر آتے ہیں۔ جبکہ مقداریں

مزید اضافہ تشنج اور رعشہ کا باعث ہوتا ہے۔ حالانکہ عام حالات میں یہ رعشہ اور تشنج کا علاج ہے۔

جسم سے اس کا اخراج پسینہ اور پیشاب کے راستے ہوتا ہے۔ اگر مقدار زیادہ ہو تو ساری خوراک جذب نہیں ہوتی اس لیے فضلہ میں بھی اس کی خوشبو موجود ہوتی ہے اطباء قدیم نے سوزش سے پیدا ہونے والی بعض خطرناک بیماریوں مثلاً نمونیہ، پلورسی گردن توڑ بخار، تپ محرقہ، پرانے بخاروں اور دق کے آخری مراحل میں اسے محرک کے طور پر دیا ہے اور اکثر اوقات اچھے نتائج حاصل کیے ہیں۔ لیکن یہ عارضی فائدہ کے بعد مزید کمزوری کا باعث ہو سکتا ہے کیونکہ اعصاب کو کسی بھی ترکیب سے جب تحریک دی جائے تو اس تحریک کا رد عمل بعد میں اضعاف کی صورت میں ہوتا ہے۔ شراب کے جگر اور آنتوں پر زہریلے اثرات کو ختم کرنے اور پرانی کھانسی میں بھی اس کی افادیت مشہور رہی ہے مگر اب اطباء میں اسے دینے کا رجحان کم ہوتا جا رہا ہے۔

ویدک طب اس کے مفرح اثرات کو تسلیم کرتی ہے یہ بینائی کو بڑھاتی اور جسم کے سُدّے کھولتی ہے۔ جسمانی قوت میں اضافہ کرتی ہے اور وید اسے کھانسی، دمہ، بطلان حس شامہ، بدبوئے دہن میں دیا جاتا ہے۔

آیورویدک طب میں کستوری

بھاوپرکاش نے کستوری کی تین قسمیں ان کے ماخذ کی بناء پر قرار دی ہیں پہلی کو کام کا نام دیا گیا ہے۔ اس کی خوشبو سب سے تیز، سیاہ رنگ اور آسام سے آتی ہے حالانکہ آسام میں کستوری نہیں ہوتی۔ ان کی غالباً مراد شمال مشرقی بھارت کے راستہ آنے والی قسم سے ہے جو کہ چین یا تبت سے آتی ہے۔ دوسری نیپالا ہے جس کا رنگ سیاہی مائل نیلا اور اس کے بعد کشمیرا ہے۔ جو کہ کشمیر یا روس سے آتی ہے معیار میں

سب سے ادنیٰ ہے۔

ویدک طب کی مشہور کتاب "راسندر سرس انگراہا" میں ایک نسخہ کستوری رسا مشہور ہے جس میں ہڑتال، میٹھا تیلیا، سہاگہ، فلفل سیاہ و سرخ کو کستوری کے ساتھ ملا کر پرانے بخاروں میں دیتے ہیں۔ گلے کی خرابیوں کے لیے مرگنا بھیا درا بلیہا" ایک چٹنی ہے جس میں کستوری، الائچی، قرنفل، کھجور، دارچینی کو خوب گھوٹ کر اس میں شہد اور مکھن ملا کر بار بار چٹاتے ہیں۔ پہلا نسخہ خطرناک ہے جبکہ دوسرے میں افادیت کا امکان موجود ہے۔

دمہ اور چھاتی کی سوزشوں کے علاوہ قولنج کی مختلف اقسام میں ادھ چمچہ کستوری، چار چمچے ہینگ، دو چمچے سونٹھ، فلفل سیاہ دو چمچے کو پیس کر اس کی ایک چٹکی دی جاتی ہے۔ اس میں کستوری کی شمولیت ہسٹریا میں مفید بنا دیتی ہے۔ ورنہ اس کے بغیر باقی نسخہ ویسے بھی پیٹ سے ریاح نکالنے میں مفید ہے۔ البتہ تیزابیت میں اضافہ کرے گا۔

دواخانہ نورالدین میں ایک قدیم نسخہ کے مطابق ایک مرکب زدجام عشق کے نام سے بنایا جاتا ہے۔ اس دوائی کے نام کے اجزاء میں نسخہ ہے۔ ز۔ سے زعفران د۔ سے دارچینی۔ ج۔ سے جائفل۔ اسے افیون۔ م۔ سے مشک (کستوری) ع سے عقرقرحا۔ ش۔ سے زرشک اور ق۔ سے قرنفل۔ ان اشیاء کے علاوہ اس میں سنکھیا کی ایک معمولی مقدار بھی شامل کی جاتی ہے۔ یہ نسخہ ان کے یہاں پچھلے ۹۰ سال سے تیار ہو رہا ہے اور اکثر لوگوں کو جملہ کمزوریوں سے شفایاب ہوتے دیکھا گیا ہے۔

کستوری میں ملاوٹ

کستوری چونکہ آسانی سے میسر نہیں آتی اور اس کی قیمت بھی کافی گراں ہے

اس لیے بے ضمیر تاجروں کے لیے اس میں ملاوٹ کرنے کی خواہش پیدا ہوتی ہے۔
بھارت کے کرنل سر چوپڑا کو علم الادویہ میں عالمی شہرت حاصل ہے۔ انھوں نے مقامی
ادویہ پر ایک کتاب لکھی ہے جو ساری دنیا میں اس علم کی معتبر ترین کتاب مانی جاتی ہے
اصلی کستوری کے حصول میں ان کو جو مشکلات پیش آئیں انھوں نے بڑی تفصیل سے
ان کا تذکرہ کیا ہے۔ حالانکہ وہ ریٹائرڈ ہونے کے بعد مہاراجہ کشمیر کی ڈرگ ٹیسٹنگ
لیبارٹری کے سربراہ تھے۔ مگر ان کو اپنے تجربات کے لیے قابلِ اعتماد کستوری کشمیری
اور تبتی سوداگروں سے بھی میسر نہ آسکی۔ ان کے رفقاء میں مدالیار اور ڈیوڈ نے ۱۹۲۹ئہ
میں برمنگھم کی ایک فرم سے کستوری کی ٹنکچر منگوا کر اپنے تجربات اس پر مکمل کیے۔ ان
مشکلات کی وجہ سے انھوں نے اس کی ملاوٹ کا پتہ چلانے کے لیے کچھ ٹیسٹ تجویز
کیے ہیں۔ ان میں حکیم نجم الغنی خان کے مشاہدات بھی شامل ہیں۔

۱۔ کستوری کے کچھ دانے پانی میں ڈال دیئے جائیں۔ اگر یہ دانے حل نہ ہوں
تو کستوری ٹھیک ہے ورنہ ملاوٹ ہے۔

۲۔ لکڑی کے کوئلے خوب دہکا کر کستوری کے دو ایک دانے کسی کوئلے پر
ڈال دیں اگر وہ پگھل کر بلبلے دینے لگیں تو کستوری اصلی ہے اور اگر جم کر سخت ہو
جائیں تو ملاوٹ ہے۔

۳۔ سوتی دھاگہ لے کر اسے ہینگ میں سے گذاریں۔ پھر اس دھاگے کو فوراً ہی
کستوری میں گذارا جائے اگر کستوری سے گذرنے کے بعد بھی اس میں ہینگ کی بدبو
باقی رہے تو کستوری خالص نہیں۔

۴۔ اگر دانے زیادہ سیاہ اور بھاری ہوں مزا کسیلا اور خوشبو کم ہو تو یہ
نقلی ہے۔

۵۔ اصلی نافہ کے اندر خانے بنے ہوتے ہیں جیسے کہ انار میں۔ نقلی میں

خلئے نہیں ہوتے ۔

۶۔ دھاگے کو لہسن کی پوتھی میں سے گذار کر پھر کستوری میں سے گذاریں، کستوری اگر خالص ہو تو دھاگہ سے لہسن کی بدبو غائب ہو جائے گی ۔

۷۔ مشک کو کسی برتن میں ڈال کر گرم کریں اگر اس میں سے جلے ہوئے چمڑے یا کسی اور طرح کی بدبو نکلے تو وہ نقلی ہے ۔ اصلی میں سے صرف کستوری کی خوشبو برآمد ہو گی ۔

۸۔ ارسطو سے منسوب ہے کہ کستوری کو تول کر کسی نمی والے برتن میں تھوڑی دیر رکھیں پھر تولیں اصلی کستوری نمی کو جذب کر کے وزن میں بڑھ جاتی ہے ۔

۹۔ ہندوستانی کستوری کو عرق گلاب میں پیس کر ڈال دیں ۔ اگر عرق کا رنگ گدلا ہو جائے تو کستوری اصلی نہیں ۔

۱۰۔ عراقی مشک میں سرخی کے ساتھ زردی اور سیاہی کی جھلک ہوتی ہے ۔ اسے منہ میں رکھیں تو کوئی ذائقہ نہیں ہوتا اور خوشبو بہت ہوتی ہے ۔

کستوری والے دیگر حیوانات اور نباتات

کستوریا ہرن کے علاوہ غزال کی قسم ANTILOPE DORCAS کے گوبر سے کستوری کی خوشبو آتی ہے کوہ الپس پر پائی جانے والی بکری COPERA IBEX کا خون جم جانے کے بعد کستوری کی مانند خوشبو دیتا ہے ۔ امریکی انڈین بیل کی طرح کے ایک جانور OVIBOX MOSCHATUS کا گوشت بڑی رغبت سے کھاتے ہیں ۔ یہ جانور جدھر بھی جاتا ہے اس کے جسم سے خوشبو نکلتی ہے ۔ گولڈ کوسٹ اور جمیکا میں پائی

جانے والی بطخ ANAS MOSCHATA کو لوگ کستوری کی خوشبو کی وجہ سے MUSK DUCK بھی کہتے ہیں۔ دریائے نیل میں پایا جانے والا مگرمچھ CROCODILUS VULGARIS کچھوؤں کی متعدد اقسام خاص طور پر CINOSTERNUN PRENNSYLVANIANUM اور ان کے علاوہ بھارت میں رہنے والے متعدد قسم کے سانپوں سے مشک کی سی خوشبو آتی ہے۔ جن میں گلاب کی کچھ اقسام، کدو کی قسم BENINCASA CERIFERA سرسوں کی قسم BRASSICA OLERACEA سنبل الطیب، مشکدانہ، میکسیکو میں پایا جانے والا ایک عجیب پھول MIRABILIS LONGIFLORA رات کے وقت کستوری کی سی خوشبو دیتے ہیں۔ ان کے علاوہ کم از کم پودوں کی جیرارڈ ین نے ۱۴ اقسام ایسی گنوائی ہیں۔ جن سے کستوری کی سی خوشبو نکلتی ہے۔

کستوری کے کیمیائی بدل

ایک عرصہ سے ماہرین علم الادویہ کا خیال ہے کہ کستوری کے اپنے کوئی اثرات نہیں۔ اس سے جو کچھ بھی ہوتا ہے وہ دماغ پر اس کی خوشبو کے اثرات سے ہوتا ہے اطباء قدیم نے اس کے فوائد میں جگہ جگہ فرحت کا تذکرہ کیا ہے۔ یہ فائدہ دوائی کا نہیں بلکہ خوشبو کا ہے۔ چونکہ حیوانات اور نباتات میں بہت سی جگہوں پر ایک خاص ہرن کے علاوہ اسی قسم کی خوشبو اکثر جگہوں سے مل جاتی ہے۔ اس لیے کیمیا دانوں نے چاہا کہ وہ لیبارٹری میں کستوری جیسی خوشبو پیدا کر کے وہی فوائد حاصل کر لیں۔ ایسا کرنا اس لیے بھی ضروری ہو گیا کہ کستوری کا اصل حالت میں میسر آنا روز بروز مشکل ہو رہا ہے۔ کستوریا ہرن کی نسل ختم ہو رہی ہے پھر یہ بھی ضروری نہیں کہ اگر ہرن مار بھی لیا جائے

تو اس کے جسم میں نافہ موجود ہو۔ کیونکہ نافہ ایک خاص موسم کے مقررہ اوقات ہی میں میسر آسکتا ہے۔ اس کے علاوہ اس ہرن سے اور کوئی فائدہ حاصل نہیں۔ اس لیے کیمیا دانوں نے ایک مہک TRINITROMETA TERITARY BUTYL TOLUENE پر مشاہدات میں معلوم کیا کہ یہ کستوری کی سی خوشبو دے سکتا ہے۔ اس کے بعد لوگوں نے TOCUENE کے دوسرے غیر زہریلے مرکبات تلاش کیے۔ ہندوستان میں سب سے پہلی مرتبہ بنگال کیمیکل کمپنی نے TRINITROBUTYLTOLUOL پیش کیا۔ اس کی خوشبو دیرپا، اور کستوری کے قریب ترین ہے۔

لاہور میں پاپڑ منڈی اور اکبری منڈی کیمیائی عناصر کی خرید و فروخت کے بڑے مراکز ہیں۔ پاپڑ منڈی میں نقلی کستوری کی کم از کم ایک درجن قسمیں موجود ہیں جن میں خشک ذرات، تیل کی مانند چکنی اور اڑ جانے والی سیال قیمت کے لحاظ سے ان میں سے کوئی بھی چالیس روپے اونس سے زیادہ نہیں۔ تیل اور خشک اقسام کی خوشبو زیادہ دیرپا ہوتی ہے۔ اس لیے اکثر دواسازوں کو انھیں کثرت سے استعمال کرتے دیکھا گیا ہے۔

انگریزی دواسازوں کے یہاں برمنگھم کے بارکلے لمیٹڈ اور بنگال کیمیکل کی تیار کردہ کستوری کی ٹنکچر زیادہ مقبول ہے۔ برمنگھم کے بارکلے لمیٹڈ اور ساؤتھال برادرز کا دعویٰ ہے کہ وہ یہ ٹنکچر اصلی کستوری سے بناتے ہیں جبکہ بھارتی ماہرین الادویہ کو شبہ ہے کہ صحیح قسم کی اصلی کستوری عام حالات میں کسی کو بھی میسر نہیں۔ ذریعہ خواہ کتنا ہی یقینی اور قابل اعتماد کیوں نہ ہو اس میں ملاوٹ کا ہونا ایک لازمی امر ہے۔

کستوری کا کیمیاوی تجزیہ:۔

ہرن کے نافہ سے جب کستوری تازہ تازہ نکلتی ہے تو وہ دودھیا ہوتی ہے۔

مگر تھوڑے ہی عرصہ میں اس کا رنگ سرخی مائل بھورا ہو جاتا ہے اس کی خوشبو پائیدار اور ذائقہ تلخ ہوتا ہے یہ الکحل میں ۱۰ فی صدی اور پانی میں ۵۰ فی صدی حل پذیر ہے۔ اگر اسے گرم کیا جائے تو اس سے پیشاب کی سی بدبو خارج ہوتی ہے

کیمیاوی تجزیہ پر امونیا، چکنائی، موم، کلسیم، پوٹاسیم اور سوڈیم کے کلورائڈ کے علاوہ اس میں CHOLESTRIN اور OLEIN اس میں ALBUMINOIDS کے ساتھ چیکدار عناصر بھی شامل ہوتے ہیں۔ کستوری کو جب بھاپ کے ساتھ کشید کیا جائے تو اس سے تھوڑی مقدار میں ایک بے رنگ تیل برآمد ہوتا ہے جس میں کستوری جیسی خوشگوار خوشبو ہوتی ہے۔ تیل کے کیمیاوی تجزیہ پر اس میں KETONES کے خاندان کا ایک رکن MUSKONE ملتا ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اس کی خوشبو "مسکون" کی وجہ سے ہوتی ہے۔ جو کیمیاوی طور پر KETONES ہے اس لیے کستوری کی خوشبو مصنوعی طور پر پیدا کرنے کے لیے اسی خاندان کے عناصر پر کیمیاوی اعمال کے ذریعہ وہ مرکبات پیدا کیے گئے ہیں جن کا ذکر اوپر کیا جا چکا ہے۔

کستوری کے کیمیاوی اجزاء میں CHOLESTRIN کی موجودگی پر لوگوں نے توجہ نہیں دی۔ یہ وہی عنصر ہے جسے امراضِ قلب کا باعث قرار دیا جاتا ہے۔ اگرچہ یہ مقدار میں معمولی ہوتا ہے لیکن ایک لمبے عرصے تک کا استعمال تکلیف کا باعث ہو سکتا ہے۔

جدید تحقیقات

پرانے ڈاکٹر کستوری کے فوائد کے بڑے معترف تھے۔ انگلستان کے ہسپتالوں میں گردن توڑ بخار، طاعون اور دق کے مریضوں کو آخری مراحل میں کستوری دیکر

کمزوری دور کرتے بیان کیا گیا ہے۔ لیکن جدید طبقہ میں مدالیار، ریڈی اور ڈیوڈ کے بعد کرنل چوپڑا اس کے فوائد کے بالکل منکر ہیں۔ وہ اس کے فوائد کو اس قابل نہیں سمجھتے کہ انھیں کوئی اہمیت دی جائے۔ تجربات کے لیے انھوں نے شملہ کی پہاڑی ریاست بھروچ کے رانا اور قابل اعتماد کشمیری سوداگروں سے حاصل کی۔ انھوں نے برمنگھم اور لندن سے اس کا ٹنکچر منگوایا۔ انھوں نے کستوری کو پہلے ایک دن آب مقطر میں بھگویا۔ اس طرح ۵، فی صدی حل ہو گئی۔ اگرچہ اس پانی کو گرم کر کے مزید مقدار کو حل کیا جا سکتا ہے مگر اس اندیشہ سے کہ اس کے مفید اجزاء بخارات اڑ نہ جائیں اسے گرم نہ کیا گیا اور غیر حل پذیر نباتاتی مادے چھان کر نکال دیئے گئے کرنل چوپڑا ان اثرات کا خلاصہ یوں بیان کرتے ہیں۔

دماغ اور اعصابی نظام:

تین مختلف صورتوں میں تجربات کے نتیجہ میں چوہوں، بلی کے بچوں اور مینڈک کے اعصاب پر کسی قسم کا اثر محسوس نہ کیا گیا۔

دورانِ خون:

بلی کی ٹانگ میں ورید میں ۲۰-۱۰ ملی گرام کستوری کا محلول داخل کیا گیا اس کے بعد بلڈ پریشر میں کوئی تبدیلی نہ دیکھی گئی۔ مختلف جانوروں کے دل نکال کر ان کو بذریعہ مشین دھڑکنے میں مصروف رکھا گیا۔ ایسے دلوں میں جب کستوری کا ٹیکہ لگایا گیا تو ان کی رفتار قوت اور باقاعدگی پر کوئی اثر نہ دیکھا گیا۔ حالانکہ ایسی صورت میں سینکڑوں ادویہ اثر انداز ہوتی ہیں ان کے اثرات کو جانچنے کا یہ عالمی معیار متعین ہے۔

مینڈک کے دل میں بالائی ترکیب کے علاوہ ٹنکچر کا ٹیکہ لگایا گیا۔ ۱۹۲۹ء میں مدالیار اور ان کے رفقاء بیان کرتے ہیں کہ دل کی رفتار اور طاقت میں کسی قسم کی

کوئی تبدیلی ظاہر نہ ہوئی۔

خون کے دانوں پر اثرات:

یہ بات انگریز ڈاکٹروں کے یہاں مشہور ہے بلکہ بعض نے لیبارٹری میں مشاہدات سے ثابت کیا ہے کہ کستوری کی معمولی مقدار کے ایک گھنٹہ بعد خون میں سفید دانوں یعنی WHITE BLOOD CORPUSCLES کی مقدار بڑھ جاتی ہے اس عمل کی تصدیق مدالیار اور ڈیوڈ نے اپنے مشاہدات میں کی۔ انھوں نے کستوری کی ٹنکچر کے بیس قطرے ایک اونس پانی میں ملا کر لوگوں کو پلائے اور اس کے نصف سے ایک گھنٹہ بعد خون میں سفید دانوں کی گنتی سے معلوم ہوا کہ ان کی تعداد میں معتدبہ اضافہ ہوا ہے۔

ان مشاہدات کی تصدیق کے لیے اسطوائی بیماریوں کے علاج کے مشہور مرکز کار مائیکل سیٹل میں ایسے مریضوں کو ۲ گرین کستوری خالی پیٹ کھلائی گئی جن میں کالا آزار یا اسی قسم کی بعض بیماریوں میں سفید دانے کم تھے ان کے خون کے جملہ عناصر کا تجزیہ ایک گھنٹہ کی بجائے اڑھائی گھنٹوں کے بعد اس لیے کیا گیا کہ کستوری کی خوشبو سے متاثر ہونے کا عرصہ گزر جائے۔ سات روز تک کے مسلسل ٹیسٹ ہوتے رہے۔ کسی چیز میں کوئی بہتری نہ دیکھی گئی۔ حتیٰ کہ بلڈ پریشر اور نبض بھی ویسے ہی رہے۔

موازنہ کے لیے ہسپتال کے عملہ کے صحت مند افراد مثلاً لیبارٹری کے مساعدین کو روزانہ ۱۰ گرین کستوری کھلائی گئی۔ ان کی نبض بلڈ پریشر اور دل کی رفتار میں کوئی تبدیلی واقع نہ ہوئی۔ تندرست افراد نے بیان کیا کہ کستوری کھانے کے بعد ان کو پیٹ میں ایسے لگا جیسے کہ وہاں سے کوئی بوجھ اتر گیا ہے۔ ریاح نکل گئیں اور طبیعت کا انقباض جاتا رہا۔ سمجھدار افراد نے بتایا کہ ان کو بالکل ایسے معلوم ہوا جیسے انھوں نے عمدہ قسم کی ہاضمہ والی لال مکسچر پی لی ہو۔ ان کے خون کے خوردبینی معائنوں پر

کوئی خوشگوار تبدیلی مشاہدہ میں نہ آسکی۔

نظام تنفس پر اثرات:

جانوروں کو بے ہوش کرنے کے بعد ان کی سانس کی نالیوں کے اندر کستوری کے محلول کا انجکشن کسی تبدیلی کا باعث نہ ہوا۔ لیکن انھی جانوروں کو جب کستوری کا مرکب سونگھایا گیا تو تنفس کی رفتار میں واضح تبدیلی نظر آئی ایک لوہے کی نلکی کے ذریعہ جب کستوری کا محلول براہ راست گلے سے آگے سانس کی نالیوں میں سپرے کیا گیا تو اس سے کوئی فرق نظر نہ آیا لیکن یہی سپرے جب ناک میں کیا گیا تو جانور کی بیہوشی کے باوجود تنفس کی رفتار بہتر ہو گئی۔ ان مشاہدات سے یہ ظاہر ہوا کہ کستوری بطور دوا کے بذات خود کوئی براہ راست اثر نہیں رکھتی۔ لیکن جب اسے سونگھا جائے تو یہ دماغ میں واقع مرکز شامہ کو تحریک دے کر اس کے ہمسایہ مراکز پر بھی اثر انداز ہوتی ہے اور طبیعت یا تنفس میں جو بھی بہتری محسوس ہوتی ہے۔ وہ اس کا بالواسطہ عمل ہے۔

خوشبو کو سونگھنے میں انسان کی قوت شامہ کی استعداد کا پتہ چلایا جا چکا ہے ایک محقق نے تجربات سے ثابت کیا ہے کہ کستوری کی 0.02 MG کی مقدار یا ایک لیٹر پانی میں 000.000.00 9, MG کستوری کی خوشبو کو انسانی ناک محسوس کرسکتا ہے۔

کستوری کی طبی اہمیت:

قدیم ہندو طب اور طب یونانی میں کستوری کو انتہائی اہمیت حاصل رہی ہے وید اسے کمزوری، بخار، سوزش، قولنج، دردوں کی ہر قسم میں بڑے اعتماد کے ساتھ استعمال کرتے آئے ہیں اس کے مقوی قلب اثرات کی شہرت یہاں تک ہے کہ جب دل کی بیماری کسی طور قابو میں نہ آتی ہو اور تمام دوائیاں بیکار نظر آ رہی ہوں تو

کستوری سے مریض کی حالت سنبھل جاتی ہے۔ حالانکہ جدید بھارتی ماہر اس فائدے سے مطلقاً منکر ہیں۔

کستوری ہندوستان میں مقبول تھی اور سرٹامس رو کی آمد کے فوراً بعد سولھویں صدی میں یورپ پہنچ گئی اور وہاں کے اطباء اس کے اعجاز کے بڑے معترف رہے ہیں۔ کروشیتنک نے ۱۹۰۵ء میں جسمانی سوزشوں کے دوران اور خاص طور پر تپ محرقہ، دمہ، کالی کھانسی، رعشہ، ہسٹریا، مرگی، کزاز، ہچکی میں مفید بتائی۔ اس کے بعد رٹل نے اسے بچوں کے تشنجی دوروں میں کلورل ہائیڈریٹ کے ساتھ انیما (حقنہ) کی شکل میں مفید اثرات کے ساتھ آزمایا۔

ہومیو پیتھک علاج :۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج میں کستوری کی ایک سے تین طاقت ہسٹریا کے علاج اور اعصابی اسباب سے پیدا ہونے والے تشنجی دوروں میں مفید ہے۔ ان مریضوں کو جن کی تکالیف میں سردی سے اضافہ ہو، ٹھنڈ لگنے کے بعد جسم پر کپکپی طاری رہے غشی کے دورے پڑیں۔ اعصاب میں تناؤ کی کیفیت رہے، کستوری دی جاتی ہے۔

گھبراہٹ، بیقراری کے ساتھ ایسا محسوس ہو جیسے زبردستی ہنسی آرہی ہے۔ ناک کی جڑ سے پورے سر کی جانب درد کی لہریں اٹھ رہی ہوں۔ متلی کے ساتھ چکر آئیں۔ دل کی دھڑکن بڑھتی ہوئی محسوس ہو اور کھاتے سے جی گھبرائے۔ لیکن کڑوی کافی پینے کی خواہش ہو۔ منہ کا ذائقہ خراب، چھاتی میں بوجھ، ہچکی اور پیٹ میں بوجھ کی کیفیت۔

طبیعت جنسی تعلقات کی جانب آمادہ ہو لیکن جسم میں ایسی سکت موجود نہ ہو خاص طور پر ذیابیطس کے مریضوں میں جب نامردی بھی مسلط ہو جائے اور اگر نامکمل

سی ہمبستری کریں تو اس کے بعد شدید کمزوری اور تلی کی شکایت ہوتی ہے۔

خواتین میں ماہواری کا آغاز بلوغت سے پہلے ہی شروع ہو جاتا ہے۔ اندام میں جلن اور بدبو کے ساتھ سیلان کی شکایت رہتی ہے اور اکثر اوقات ایسا محسوس ہوتا ہے جیسے کہ ماہواری پھر سے آجانے کو ہے۔ چھاتی میں بوجھ، سانس میں رکاوٹ ہو کر دمہ کی سی کیفیت ہو جاتی ہے۔ بار بار کھانسی کے دورے پڑتے ہیں اور بلغم کا اخراج نہیں ہوتا۔ ان تمام علامات کے لیے کستوری MUSKOX کا استعمال مفید بیان کیا جاتا ہے۔

خوشبو کی نفسیاتی اہمیت:۔

انسانی زندگی میں خوشبو کا تعلق زمانہ قدیم سے چلا آرہا ہے۔ جب سے انسان کو خوشبو سے رغبت پیدا ہوئی، اس نے اہمیت کے مقامات پر جیسے کہ عبادت گاہوں میں اسے استعمال کیا۔ بدھ مت سے لے کر عیسائیوں کے گرجا گھروں تک میں مختلف خوشبوئیں جلائی جاتی ہیں۔ ان مقامات پر استعمال ہونے والی خوشبوئیں نباتاتی ذرائع سے ہوتی ہیں جیسے کہ لوبان، اگر، تگر، مرکی، گوگل، ہرمل، چندن، صندل، سنبل الطیب۔ دبالچھڑ، وغیرہ۔ ان کا اپنا ایک رنگ ہے اور ہم ان کی خوشبو سے عبادت گاہوں کا تعلق محسوس کرنے لگے ہیں۔ مصریوں کے مقابر میں لوبان، صعتر، صرف جراثیم اور کیڑوں مکوڑوں کو ہلاک کرنے اور مقبرہ کو وقار دینے کے لیے استعمال ہوتے تھے۔ عبادت گاہوں میں بخور جلانے کا تذکرہ توریت مقدس میں متعدد مقامات پر ملتا ہے۔ بلکہ خداوند کی بارگاہ میں پیش کرنے والی قربانیوں کو بھی معطر کر کے پیش کیا جاتا تھا۔

ہندوستان میں آریہ اقوام کی آمد کے بعد حیواتی ذرائع سے حاصل ہونے والی خوشبو سے واقفیت پیدا ہوئی۔ چونکہ یہ ایشیائے کوچک سے آئے تھے اور وہاں پر آہوئے

مُشکیں پایا جاتا تھا۔ اس لیے ہرن کا نافہ ان کی وساطت سے ہندوستان میں آیا لیکن یہاں کے وید اسے خوشبو کی بجائے دوا سمجھنے لگے اور اس کو بطور خوشبو مقبولیت میسر نہ آسکی۔

حضرت عیسیٰ علیہ السلام کو خوشبو پسند تھی۔ انھوں نے ہمیشہ لوبان، مر اور عود کو استعمال فرمایا۔ لیکن ان کے خلفاء اور بعد کے عیسائیوں نے پہلے ترکِ دنیا کر کے رہبانیت کی ابتدا کی۔ پھر گوشہ نشینی کے دوران نہانا دھونا، لباس کو صاف رکھنا، ناخن کاٹنے اور داڑھیوں کو درست کرنا بھی ترک کر دیا۔ تاریخِ مذاہب میں ایسے ایسے راہبوں کا ذکر ملتا ہے جن کے ناخن بڑھتے بڑھتے طوطے کی چونچ جیسے بن گئے تھے۔ یورپ میں کچھ سردی اور کچھ ناواقفیت کی بدولت نہانے کا رواج نہ تھا بلکہ وہاں پر غسل کا تصور ترکی میں اسلام کی آمد کے بعد سے شروع ہوتا ہے۔ ان لوگوں نے غلاظت کے باعث جسم سے آنے والی بدبو کو دبانے کے لیے خوشبو کا استعمال شروع کیا۔ ابتدا میں یہ اپنے لباس کو اٹھا کر بخور کی دھونی دیتے تھے۔ پھر ایسی سیال خوشبوئیں ایجاد ہوئیں، جن کو آسانی سے لگایا جا سکتا تھا۔ انگریزی لفظ PERFUME کے لفظی معنی دھوئیں کے بغیر ہیں۔ پھر ان کے لیے کولون کا معطر پانی یا EAU DE COLOGNE ایجاد ہوا۔

پھولوں کی سہانی خوشبو کو برقرار رکھنے کے لیے ملکہ نورجہاں نے سب سے پہلے عطر سازی کی صنعت کو رواج دیا۔ پھولوں کو کسی بے رنگ تیل کے ساتھ کشید کر کے گاڑھی اور گہری خوشبو ایجاد ہوئی جسے عطر کہا جانے لگا اور ہندوستان کے شہر قنوج میں یہ صنعت مسلمانوں نے فروغ دی۔ اور آج بھی ان کے قبضہ میں ہے۔ ان کے یہاں زیادہ تر ڈھیر پھولوں کی مہک کو تیل کی صورت دی گئی۔ لیکن اسلام کے مسلسل اثرات کی بدولت یہ عنبر اور کستوری کی خوشبو سے آگاہ ہوتے اور ان کے عطر آج سب سے گراں اور اہمیت

رکھتے ہیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پہلے دن سے پاکیزگی، صفائی، ستھرائی اور حفظانِ صحت کی تعلیم دی۔ مسجد نبوی کی تعمیر کے بعد جب لوگ پہلا جمعہ پڑھنے آئے تو تنگ جگہ پر ہجوم کے باعث گھٹن کا احساس ہوا۔ انھوں نے اس کو فوری اہمیت دے کر جمعہ والے دن غسل اور لباس کی تبدیلی کو ضروری قرار دیا اور پھر اس روز خوشبو لگانا سُنتِ نبویؐ قرار پایا۔ ان کے یہاں خوشبو کی دو ہی پسندیدہ قسمیں تھیں۔ کستوری اور ذریرہ۔ وہ خود کستوری پسند کرتے تھے۔

علم الاعضاء سے معلوم ہوا کہ خوشبو کے ذرے جب ناک میں موجود اعصاب کو تحریک دیتے ہیں تو اس سے طبیعت میں لطافت، جسم میں سکون اور اعصاب میں انگیخت محسوس ہوتی ہے۔ اگر کوئی شخص DEPRESSION کا شکار ہو یا مضمحل ہو تو بہتر محسوس کرتا ہے۔ اطباء قدیم کا خیال رہا ہے کہ کستوری، عنبر اور اگر کی خوشبو جنسی طور پر محرک ہے۔ انھی مشاہدات کی بنا پر خوشبو کی پسند اور انتخاب کو کسی کی شخصیت کا مظہر قرار دیا گیا ہے۔ مثلاً خواتین میں جورات کی رانی، گُلاب اور اس قسم کی زیادہ خوشبو والی چیزیں استعمال کرتی ہیں ان کی شخصیت دوسروں سے توجہ کی طلبگار ہوتی ہے۔ ہیولاک ایلس کا خیال ہے کہ ایسی خوشبوئیں پیشہ ور عورتوں کی پسند ہوتی ہیں کیونکہ اپنی موجودگی سے دوسروں کو متوجہ کرنا ان کی کاروباری ضرورت ہوتی ہے۔ اسی مسئلہ کو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے یوں واضح فرمایا:

"وہ عورت جو مردوں کی مجلس میں خوشبو لگا کر جاتی ہے وہ آوارہ ہے۔"

چنبیلی، موتیا، مولسری کی خوشبو مدھم اور بھینی بھینی ہوتی ہے ان کو وہ لوگ لگاتے ہیں جو منکسر المزاج ہوتے ہیں اور وہ زندگی میں اپنے آپ کو خواہ مخواہ کا نمایاں کرنا ضروری

نہیں سمجھتے۔

کستوری اور عنبر کی خوشبو گہری، بھاری اور مدھم ہوتی ہے، یہ ان لوگوں کی پسند ہوتی ہے جو باوقار ہوں۔ ان کے جذبات میں ٹھہراؤ ہو اور وہ خوشبو کی پسند کی اہلیت اور استعمال کا ذوق رکھتے ہیں۔ یہ وہ لوگ ہیں جن کی صلاحیت ان کی کارکردگی سے نمایاں ہوتی ہے اور ان کی طبیعت میں اوچھا پن نہیں ہوتا۔ MUSK

بازار میں جتنے بھی آفٹر شیو لوشن ملتے ہیں ان میں آج بھی DENIM سب سے مہنگا اور پسند کے معاملے میں مقبول ترین ہے۔ فرانس میں تیار ہونے والی ہر مہنگی اور پسندیدہ خوشبو کی بنیاد کستوری سے اٹھائی جاتی ہے۔ اگرچہ خالص کستوری اب عنقا ہے مگر اس کے باوجود وہ خالص ہی کو ترجیح دیتے ہیں اور اگر وہ تھوڑی سی بھی مل جائے تو نقلی کی ملاوٹ سے معیار بہرحال اسی پر رکھتے ہیں۔

جدید نفسیات کا یہ مطالعہ کستوری کے فوائد کو واضح کرنے کے علاوہ اس حقیقت کا اظہار کرتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے کستوری کو ہمیشہ بطور خوشبو کے استعمال فرمایا اور جملہ خواص کو اسی ضمن میں دوسروں کے لیے بیان فرمایا۔

کستوری کے طبّی فوائد کا غیر جانبدار جائزہ:۔

کرنل چوپڑا اس امر پر مُصر ہے کہ کستوری میں کسی قسم کا کوئی فائدہ نہیں۔ اگر کچھ لوگ اس کے استعمال سے بہتر ہوتے ہیں تو اس کا سبب خوشبو ہے۔ چوپڑا کو اپنے تجرباتی عوامل کے دوران اس کے فوائد کی کسی قسم کی کوئی شہادت میسر نہ آسکی۔ اس کے ساتھ ہی ندکارنی جس نے کستوری کے بارے میں اپنا پورا باب چوپڑا کی تالیف سے نقل کیا ہے اس کو مفید اور مؤثر قرار دیتا ہے۔ ندکارنی نے نہ صرف اطباء قدیم کے تمام مشاہدات کی تصدیق کی ہے بلکہ وہ آریو ویدک اطباء کے ساتھ سدھ مکر دھوج وغیرہ کے استعمال

کی سفارش کرتا ہے۔ وہ مدراس کے وید کوبراج بشارداس کی تعریف کرتا ہے کہ وہ کستوری کے مختلف مرکبات سے بچوں کی لاعلاج بیماریوں کا علاج کرتا ہے۔ اسی وید نے ۱۹۲۵ء میں ہندوستان کے "ویدک جرنل" میں کستوری کے مفید اثرات کے بارے میں اپنے رشحاتِ قلم شائع کیے۔ بدقسمتی یہ ہے کہ ویدک طب میں معدنیات کا استعمال بہت زیادہ ہے اور وہ اسی دوران ہڑتال، مردار سنگ، سنکھیا کو بھی کستوری کے ساتھ مرکب کر کے دیتے آئے ہیں۔ اس لیے یہ گمان کیا جا سکتا ہے کہ ان نسخوں، خاص طور پر لوہا بھسم، مکرد ھوج اور ہڑتال کے اپنے فوائد سے کستوری کی شہرت میں اضافہ ہوا ہے۔ خاکسار نے اپنی طبی تربیت کے دوران میو ہسپتال لاہور کے شعبہ امراض مخصوصہ میں سنکھیا کے ہزاروں انجکشن آتشک کے مریضوں کو لگائے سنکھیا کے مسلسل استعمال سے مریض کی صحت ہمیشہ خراب ہوتی تھی، ایک خاص مقدار دینے کے لیے مریض کو کچھ وقفہ دیا جاتا تھا تاکہ اس کا جسم سمیاتی اثرات سے نجات پا لے۔ دل کے مریضوں کو پیشاب لانے کے لیے سیماب کے مختلف مرکبات دیے جاتے تھے۔ امراض جلد اور آتشک میں بھی سیماب دینا دستور تھا۔ مگر کسی مریض کی توانائی میں کبھی اضافہ نہیں دیکھا گیا۔ بلکہ ان ادویہ کے اپنے مضر اثرات اتنے زیادہ تھے کہ آہستہ آہستہ متروک ہو گئیں۔ یورپ والوں نے تقریباً یہی سلوک کستوری کے ساتھ کیا ہے۔ برٹش فارماکوپیا میں کستوری، ادویات کی فہرست میں شامل تھی۔ اس کے استعمال کے طریقے اور مسلمہ معیار درج تھا۔ اسی طرح امریکی فارماکوپیا میں بھی کستوری بطور دوائی شامل تھی۔ لیکن اب وہ ان دونوں جگہوں سے خارج کر دی گئی ہے۔ کیونکہ انکی دانست میں اسے بطور دوائی استعمال کرنے کا کوئی طبی جواز موجود نہیں۔

ہم نے علم الادویہ پروفیسر محبوب ربّانی اور پروفیسر نذیر احمد خان سے پڑھا ہے کستوری کے بارے میں ۱۹۴۷ء میں بھی پروفیسر نذیر احمد خان کے نظریات چرپڑا کی طرح

تھے۔ ان کی گرامی رائے میں کستوری دینے کا کوئی فائدہ نہیں۔ اگر کچھ بہتری محسوس ہوتی ہے تو وہ اس کی خوشبو کی وجہ سے ہے۔ بلکہ وہ سنیل الطیب کو بھی طبی فوائد سے میّرا بیان کرتے تھے۔

طب یونانی کے اہم مرکبات، خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا، دوا المسک کو ایجاد ہوئے ہزار سال سے زائد عرصہ ہو چکا ہے۔ اس طویل عرصہ میں ہزاروں ادویہ وقت کے ساتھ بے فائدہ قرار پاکر غائب ہوگئیں۔ ایک ہزار سال تک مقبول رہنا اس امر کا ثبوت ہے کہ یہ فی الواقع مفید ہیں۔

کھیرا ـــــ قِثّاء ـ خیار

CUCUMBER

CUCUMIS SATIVUS

کھیرا نباتات کے مشہور خاندان CUCURBITACEA کا ایک البار کن ہے جو دنیا کے اکثر و بیشتر ممالک میں بڑے شوق سے کچا کھایا جاتا ہے۔ اطبائِ ہند کھیرے اور ککڑی کو خیارین کہتے ہیں۔ لغت کی بعض کتابوں میں قثاء سے مراد ککڑی لی گئی ہے۔ جبکہ عرب میں "قثاء" کا نام کھیرے پر استعمال ہوتا دیکھا گیا ہے۔ ہندوستان میں شکل اور ذائقہ کے لحاظ سے کھیرا اور ککڑی دو مختلف چیزیں ہیں لیکن بحیرۂ روم کے خطہ اور یورپ میں CUCUMBER کے نام سے ملنے والی چیز لبا اوقات کھیرے اور ککڑی کی کوئی مخلوط جنس ہوتی ہے۔ وہ کھیرے کی طرح موٹی، ککڑی کی مانند لمبی اور ذائقہ دونوں طرح کا رکھتی ہے۔ پاکستان اور ہندوستان کے کھیرے کی جلد چمکدار، صاف اور ملائم ہوتی ہے۔ جبکہ یورپ اور امریکہ کے کھیروں کی جلد موٹی اور دانے دار ہوتی ہے۔ اس کا رنگ گہرا سبز مگر چمک سے محروم ہوتا ہے وہاں کے لوگ اپنے گھر کے باغیچوں کے علاوہ اسے چھوٹے فریم بنا کر گملوں کی مانند کاشت کرتے ہیں۔ اس کا پودا ایک رینگنے والی بیل ہوتی ہے۔ اور اس خاندان کے دیگر اراکین خربوزہ، گھیا توری، کدو، اندرائن، اکوڑا بھی تقریباً یہی عادات رکھتے ہیں۔ ہمالیہ کے دامن سے لے کر کماؤں کی وادیوں تک کھیرے کی جنگلی قسمیں بھی پائی جاتی ہیں۔ جہاں یہ خودرو ہے۔ زرعی ماہرین نے اس کی کاشت پر اچھے خاصے تجربات کیے ہیں، پہلے خیال یہ تھا کہ کھیرا ککڑی موسم گرما کی سبزیاں ہیں اور ان کو پکنے وقت گرمی چاہیئے مگر اب کچھ ایسی صورتیں پیدا ہو گئی ہیں کہ اکثر ممالک میں یہ

پورے سال ملتے ہیں۔ لاہور میں کھیرا ہر وقت ملتا ہے۔ فرق صرف اتنا ہے کہ موسم گرما میں ایک روپیہ کلو گرام ملتا ہے اور سردی میں بیس روپے تک چلا جاتا ہے، پنجاب کی ککڑیاں اتنی نرم و نازک نہیں ہوتیں جتنی کہ بھارت کے صوبہ اتر پردیش میں پائی جاتی ہیں۔ یورپ میں اس کی بہت بڑی، بڑی اور چھوٹی قسمیں مشہور ہیں۔ ہندوپاک کا کھیرا عام طور پر چھ سے آٹھ انچ لمبا ہوتا ہے جبکہ زرعی مقابلوں میں دو فٹ لمبے کھیرے بھی دیکھے گئے ہیں۔ اس کی بہترین قسم وہ ہے جو سخت ہو اور دبانے پر پلپلی نہ ہو۔ اسے ٹھنڈی جگہ پر رکھا جائے تو اس کی تازگی دو ہفتوں تک قائم رہ سکتی ہے۔

ارشادِ ربّانی:۔

واذ قلتم یا موسیٰ لن نصبر علیٰ طعامٍ واحدٍ فادع لنا ربك یخرج لنا مما تنبت الارض من بقلها وقثائها و فومها وعدسها وبصلها۔ قال اتستبدلون الذی هو ادنیٰ بالذی هو خیر۔ (البقرہ: ۶۱)

(جب تم نے حضرت موسیٰؑ سے کہا کہ ہماری ایک کھانے سے تسلی نہیں ہوتی اور چاہا کہ وہ ان کے لیے اپنے پروردگار کو پکار کر کہے کہ وہ ہمارے لیے وہ چیزیں مہیا کرے جو زمین سے نکلتی ہیں جیسے کہ پتوں والی سبزیاں، کھیرے، لہسن، مسور کی دال اور پیاز۔ حضرت موسیٰؑ نے جواب میں کہا کہ تم اچھی چیزیں چھوڑ کر خراب چیزیں پسند کر رہے ہو)

بنی اسرائیل کو آسمان سے پکا ہوا کھانا من و سلویٰ کی صورت میں مہیا ہو رہا

تھا۔ یہ مرکب خوراک کی بہترین ترکیب تھا۔ جس میں مَنّ سے مراد کئی قسم کی سبزیاں تھیں جن میں سے ایک کھمبی بھی تھی۔ جبکہ سلویٰ میں بُھنے ہوئے پرندے تھے۔ ان کو محنت کیے بغیر حاصل ہونے والی یہ خوراک پسند نہ آئی اور وہ ایسی چیزیں طلب کرنے لگے جو مصر میں ہوا کرتی تھیں۔ یہاں پر فُوم کے معانی اختلافی مسئلہ ہے۔ ابن کثیرؒ کی تحقیق کے مطابق فُوم سے مراد گندم ہے۔ اس کے ثبوت میں اس نے جاہلیت کے شعراء کے بعض شعر اور حضرت عبداللہ بن عباسؓ کی روایت پیش کی ہے۔ اس کے مقابلے میں لغت کی اکثر کتابوں میں فُوم کے معنی لہسن بیان کیے گئے ہیں۔

کتابِ مُقدّس:۔

توریت مقدس میں مصر کی سبزیوں کا ذکر تقریباً انہی الفاظ میں ملتا ہے جیسے کہ یہ قرآن مجید میں مذکور ہوئیں:۔

... "ہم کو وہ مچھلی یاد آتی ہے جو ہم مصر میں مفت کھاتے تھے اور ہائے وہ کھیرے اور خربوزے اور وہ گندنے اور پیاز اور لہسن، لیکن اب تو ہماری جان خشک ہو گئی۔ یہاں کوئی چیز میسر نہیں اور مَنّ کے سوا ہم کو کچھ اور دکھائی نہیں دیتا۔" (گنتی ۶-۷:۱۱)

ایک دوسرے مقام پر ککڑی کا ذکر علیحدہ ملتا ہے:۔

..."اور صیون کی بیٹی چھوڑ دی گئی ہے۔ جیسی جھونپڑی تاکستان میں اور چھپر ککڑی کے کھیت میں یا اس شہر کی مانند جو محصور ہو گیا ہو۔" (یسعیاہ ۸:۱)

-۔-

ارشاداتِ نبوی ؐ:۔

حضرت عبداللہ بن جعفرؓ روایت فرماتے ہیں:۔

رأیتُ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم یأکل القثّاء بالرطب

(بخاری، مسلم، ابن ماجہ، ترمذی)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو دیکھا کہ وہ کھجوروں کے ساتھ کھیرے کھا رہے تھے)

اکثر محدثین نے اس کی تاویل یہ کی ہے کہ کھجور چونکہ گرم ہوتی ہے اس لیے اس کے ساتھ ٹھنڈی تاثیر والا کھیرا کھانے سے یہ مرکب تاثیر میں معتدل ہو جاتا ہے۔ چونکہ خربوزہ کے ساتھ یا تربوز کے ساتھ کھجور کھانے میں تاثیر کا ذکر ملتا ہے اس لیے اسی اصول کو سامنے رکھ کر یہ تاویل کر لی جاتی ہے۔ جبکہ دوسری صورت میں یوں بھی کہا جا سکتا ہے کہ کھیرا چونکہ تازہ ہوتا ہے اس لیے اس میں حیاتین ج موجود ہے۔ ان دونوں کا ملاپ ایک مکمل غذا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو کھجور کے ساتھ کھیرا کھاتے دیکھنے کا مشاہدہ اصحابیؓ نے بیان کیا۔ اب اس مرکب کا فائدہ حضرت عائشہ صدیقہؓ کی زبانِ مبارک سے جانیئے۔

کانت اُمّی تعالجنی للسمنۃ تریدان تدخلنی علی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فما استقام لھا ذٰلک اکلت القثّاء بالرطب فسمنت کاحسن سمنۃ (بخاری، مسلم، ابن ماجہ، نسائی)

(میری والدہ یہ چاہتی تھیں کہ میں جب رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں جاؤں تو موٹی ہو کر جاؤں (کیونکہ عرب موٹی عورتوں کو پسند کرتے تھے) اس غرض کے لیے متعدد دوائیں دی گئیں مگر فائدہ نہ ہوا پھر میں نے کھیرا اور کھجور کھائے اور خوب موٹی ہو گئی۔

مُحدّثین کے مشاہدات:۔

بہترین کھیرا پکا ہوا ہوتا ہے۔ یہ جسم کو ٹھنڈک پہنچاتا ہے۔ طبیعت میں ، اور خاص طور پر اگر معدہ اور آنتوں میں کسی وجہ سے حدّت محسوس ہوتی ہو تو کھیرا کھانے سے سکون آتا ہے۔ امام ذہبیؒ اس کو خیارہ سے جُدا قرار دیتے ہیں، پیشاب آور ہے اس کا مسلسل استعمال جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

کھیرا کھانے سے معدہ اور آنتوں کی سوزش ختم ہو جاتی ہے۔ اس لحاظ سے اسے آتشِ حدت کو بجھانے والا قرار دیا جا سکتا ہے۔ مثانہ کی سوزش، جلن اور پیشاب کی جلن کو دور کرتا ہے۔ اگر اس کے چھلکے پیس کر کُتا کاٹے کے مریض کو چٹائے جائیں تو فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی خوشبو بیہوشی میں مفید ہے اکثر اطباء کا خیال ہے کہ اس میں ٹھنڈک کی زیادتی بعض جسموں کے لیے نقصان دہ ہوتی ہے۔ ایسے لوگوں کو اس کو معتدل بنانے کے لیے کوئی گرم چیز دینی مناسب رہتی ہے یہ کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم اس کے ساتھ کھجور کھاتے تھے۔ اگر کھجور میسر نہ ہو تو اصلاح کے لیے منقّہ استعمال کیا جا سکتا ہے۔ بعض محدّثین کھیرے کو شہد کے ساتھ کھانا زیادہ پسند کرتے ہیں۔

کیمیاوی ساخت:۔

اس میں ایک جوہر PEPSIN پایا جاتا ہے جو غذا کو ہضم کرتا اور پیشاب آور ہے۔ پھل میں حیاتین ب اور ج کی قسم ASCORBIC ACID OXIDASE پائی جاتی ہے۔ اس وجہ سے اعصابی کمزوری میں مفید ہے۔ اور امراض کے خلاف قوتِ مدافعت پیدا کرنے میں مددگار ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ

لحمیات کو ہضم کرنے والے جوہر از قسم OXIDASE SUCCINIC & MALIC پائے جاتے ہیں جو جسم کے اندر متعدد عوامل اور تحول کے فعل میں کار آمد ہوتے ہیں۔ اس میں موجود خوشبودار چیز الکحل میں حل کر کے علیحدہ کی جا سکتی ہے۔ مگر خوشبو اور کڑواہٹ والے عناصر کے کیمیاوی تجزیہ پر کسی نے زیادہ توجہ نہیں دی۔

کھیرے اور ککڑی کے بیجوں سے تیل، بیروزہ اور مٹھاس کی بعض قسمیں علیحدہ کی گئی ہیں اور پھل میں نشاستہ بڑی قلیل مقدار میں ہوتا ہے۔ جبکہ بیجوں میں اس کی معمولی مقدار ملتی ہے۔ اس لیے جن بیماریوں میں مٹھاس کا استعمال منع ہوتا ہے ان میں کھیرا استعمال کیا جا سکتا ہے۔ اس کا پانی کرم کش ہے اس کے پانی سے مچھلیوں کو لگنے والے کیڑے اور ککڑی کا کیڑا مر جاتے ہیں۔ پھل کے ٹکڑے کاٹ کر کیڑوں کے بل پر ڈال دیں تو وہ مر جاتے ہیں۔

ایک سو گرام کھیرے میں کیمیاوی عناصر کی ترکیب اس طرح ہے۔

FATS	معمولی مقدار
COPPER	۱،۸
PROTEINS	۰،۶
CALS	۱۰
MOISTURE	۹۳،۴
SODIUM	۱۳،۰
POTASSIUM	۱۴۱
CALCIUM	۲۲،۰۸
MAGNESIUM	۹،۱

PHOSPHORUS	۲۴٫۱
SULPHUR	۱۱٫۲
IRON	۶۲٫
CHLORIDES	۶۳٫۵

اطباء قدیم کے مشاہدات :۔

سہارنپور کے کھیرے لمبائی میں انگلی برابر ہوتے ہیں۔ راجپوتانہ اور مالوہ میں کھیرے کی ایک قسم فٹ بھر لمبی، موٹی ، اندر سے نیلی یا زرد ۔ اس کی سطح پر ہرے رنگ کے چھوٹے چھوٹے کانٹے ہوتے ہیں۔ یونانی اطباء نے بالم نام کے اس کھیرے کو علاج اور خوراک کے لیے بہترین قرار دیا ہے۔ اطباء قدیم کا خیال تھا کہ اس کے بیج کو بونے سے پہلے اگر دودھ اور شہد میں بھگو یا جائے تو پھل میٹھا ہوتا ہے۔

ککڑی، کھیرے سے جلد ہضم ہوتی ہے۔ آنتوں کی سوزش کو تسکین دیتا ہے پیاس بجھاتا ہے۔ جگر سے سُدے نکالتا اور پیشاب آور ہے، سر درد میں مفید ہے گرمی کے دستوں کو فائدہ دیتا اور بعد کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ گیلانی وغیرہ کی رائے میں اسے چھیلے بغیر نمک لگا کر کھانا زیادہ بہتر ہے کیونکہ یہ اس طرح جلد ہضم ہوتا ہے۔ جبکہ چھیلنے کے بعد یہ دیر ہضم بن جاتا ہے۔ کھانا کھانے کے ہمراہ اور دودھ کے ساتھ کھانا مناسب نہیں۔

کھیرے کا ۷، ا تولہ پانی نکال کر اس میں ۳ تولہ مصری ملا کر پینے سے معدہ اور آنتوں کے تمام صفراوی مادے نکل جاتے ہیں۔ یرقان کو نفع دیتا ، حیض اور پیشاب لاتا ہے۔ کھیرے کو گرم راکھ میں دیر تک رکھ کر اس کا پانی نکال کر بخار کے مریضوں کو پلانا مفید ہے یہ قبض کو بھی دور کرتا ہے۔ اگر قبض زیادہ ہو تو پھر یہ مفید نہ ہوگا۔

بالم کھیرے کا حلوہ یوں تیار کرتے ہیں کہ گودا کھرچ کر نکال لیں، پھر اسے گھی میں بھونیں۔

کُل وزن کا چوتھائی کھانڈ ملائیں اور میدہ ملا کر قوام بنائیں۔ اس میں زعفران بھی ملایا جاتا ہے۔ یہ حلوہ بخاروں کے بعد کمزوری میں مفید ہے۔

کھیرے کے بیج پیشاب آور ہونے کے ساتھ نالی کی جلن کو دور کرتے ہیں، ورم جگر اور تلی تحلیل کرتے ہیں۔ سوزش کی وجہ سے پیدا ہونے والی کھانسی میں مفید ہیں، پھیپھڑوں کے زخم مندمل کرتے اور ان کی سوجن دور کرتے ہیں۔

کھیرے کے رس کو زیتون یا تلی کے تیل میں ملا کر اتنا پکاتے ہیں کہ صرف تیل رہ جائے، یہ تیل مثانہ کی پتھری نکالنے کے لیے پلایا جاتا ہے۔ اعصابی کمزوری میں اس کی مالش بھی مفید بتائی جاتی ہے۔

اطباءِ قدیم میں سے کچھ استادوں نے کھیرے اور ککڑی کو ایک دوسرے سے مختلف قرار دینے کے بعد ان کے فوائد پر بحث کے دوران تسلیم کیا ہے کہ فوائد یکساں ہیں۔ بعض کا خیال ہے کہ ککڑی، کھیرے سے بہتر فائدہ کرتی ہے اور بعض کا خیال ہے کہ ککڑی کے مضر اثرات کم ہیں، لیکن فائدہ کھیرے میں زیادہ ہے۔ اسی بنا پر اطباء نے ان کو مختلف نام دینے کے باوجود استعمال میں ایک ہی چیز قرار دیا ہے اور ان کے بیج "خیارین" کے نام سے نسخوں میں لکھے جاتے ہیں۔ چہار مغز کمزوری کے نسخوں کے اہم اجزاء ہیں، ان میں کھیرے کے بیج بھی شامل ہوتے ہیں۔

اطباءِ جدید کے مشاہدات:۔

پھل میں غذائیت ہے اور جسم کے ملتہب مقامات کو سکون دیتا ہے۔ اس کے بیج مفرح اور پیشاب آور ہیں۔

یہ ان منفرد سبزیوں میں سے ہے جن کو کھانے کے ساتھ کچا کھایا جا سکتا ہے کھیرے کو چھیل کر اس پر نمک اور کالی مرچ ڈالنے کے بعد اگر اس پر لیموں نچوڑ لیا

جائے تو لذت کے ساتھ ساتھ غذائیت میں بھی اضافہ ہوتا ہے، یہ کھانے کو جلد ہضم کرتا اور بھوک بڑھاتا ہے۔ کھیرے کا چھلکا ہضم نہیں ہوتا اور اس پر کھیتوں سے کھاد وغیرہ کی آلائشیں لگی ہوتی ہیں اس لیے کھانے سے پہلے چھلکے کو اتار دینا ہی صحیح طریقہ ہے۔

کھیرے اور ککڑی کے بیج نکال کر چھلکے اتار کر سکھا لینے کے بعد پیس کر شہد میں ملا کر کھانے سے آنتوں کی اکثر بیماریوں میں سکون دیتے ہیں اور غذائیت مہیا کرتے ہیں۔ کھیرے کی بیل کے پتے سکھا کر پیس کر ان میں زیرہ سیاہ ملا کر بھون لینے کے بعد پیس کر ان کو چائے کے چوتھائی چمچہ کے برابر ناشتہ کے بعد دینے سے گلے کی سوجن جاتی رہتی ہے اور یہ پیشاب آور ہے۔ سن سٹروک کے مریضوں کو بخار کے دوران کھیرے کے ٹکڑے کاٹ کر سر اور چہرے پر ملیں۔

کھیرا، ککڑی، خربوزہ اور کدو کے بیج میں سے ہر ایک کو اونس بھر لے کر ان کے ساتھ تخم کاسنی دو اونس، کھانڈ ۱۰ اونس اور پانی ایک پونڈ ملا کر خوب پکائیں، پھر چھان کر ان کا قوام بنائیں اور سرکہ شامل کر کے شربت بنا لیں۔ اس شربت میں ایک گھونٹ پانی ملا کر دن میں تین چار مرتبہ پیشاب کی جلن، کمزوری اور بخاروں کے لیے مفید ہے۔

گوشت ــــ لحم

MEAT

انسانی خوراک میں گوشت ہمیشہ سے اہمیت کا حامل رہا ہے۔ ابتدائے آفرینش سے یہ خوراک کا اہم جزو رہا ہے۔ انسان بنیادی طور پر ہمہ خور جانور ہے۔ یہ گوشت بھی کھاتا ہے اور سبزیاں بھی جبکہ جانوروں میں جو گوشت کھاتے ہیں وہ سبزیاں نہیں کھاتے جیسے کہ شیر، چیتا، بھیڑیا، بلی وغیرہ۔ لیکن سبزی خور جانوروں کو خوراک میں مرکب گوشت میسر آجائے تو وہ انکار نہیں کرتے جیسے کہ مرغیوں کی جدید خوراک میں خون یا مچھلی کا گوشت بھی شامل کیا گیا ہے۔ ضلع اوکاڑہ میں ایک قتل کی واردات میں ملزموں نے اپنے دشمنوں کو قتل کر کے ان کی لاشوں کو چارہ کاٹنے والی مشینوں میں ڈال کر ٹکڑے ٹکڑے کیا اور چارے میں ملا کر اونٹوں کو کھلا دیا۔ اونٹوں نے پانچ انسانوں کا گوشت کھایا اور اس کے بعد ان کو کوئی جسمانی تکلیف نہیں ہوئی۔

کچھ لوگ گوشت کھانا پسند نہیں کرتے یا ان کی مذہبی تعلیمات کے مطابق گوشت حرام ہے۔ جین مت میں کسی جاندار کو تکلیف دینا اور ہلاک کرنا گناہ ہے۔ اس لیے کوئی جینی اپنی خوراک کے لیے کسی جاندار کو ذبح کر لے یا اس کا گوشت کھانے کا تصور بھی نہیں کر سکتا۔ یہی عقائد بدھ مذہب میں بھی ہیں۔ جن علاقوں میں بدھ مذہب کی پیروی کی جاتی ہے وہاں گوشت نہیں کھایا جاتا۔ ہندو مذہب میں بھی گوشت کی ممانعت بیان کی جاتی ہے۔ اس کی وجہ ”اہنسا“ کا عقیدہ ہے لیکن ہندوستان کی قدیم قومیں گوشت خور تھیں۔ ایشیائے کوچک سے آنے والے آریہ اپنے ساتھ گائیں لائے وہ ان کا گوشت بھی کھاتے تھے۔ بعد میں ہندو مذہب نے گائے کو ماں کا درجہ دے دیا

اور اس کی عزت کے پیش نظر اس کو مارنا، ذبح کرنا یا اس کا گوشت کھانا حرام ہو گیا۔ بھارت میں گائے کا گوشت اب بھی ہوتا ہے اور اس کی کھالوں کی تجارت پر ہندو تاجران چرم کی اجارہ داری ہے۔ جنوبی ہند کے بھیل، وسطی ہند کے اچھوت اور آدی باسی گوشت کے علاوہ بلیاں بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ مغربی ممالک کے لوگ اپنے مذہب سے روز بروز دل برداشتہ ہو رہے ہیں۔ کبھی وہ سادھو اور مہنت بنتے ہیں اور کبھی کسی سوامی کے چیلے بن کر "ہرے رام ہرے کرشن" گروہ بناتے ہیں۔ اسی قسم کے بعض طبقے گوشت کو حرام قرار دے کر سبزی خور بن گئے ہیں۔ حالانکہ بھارت میں وشنو کہلانے والے بھی اب گوشت کھاتے ہیں۔

چونکہ گوشت ایک مکمل غذا ہے اس لیے جب کوئی اسے مسلسل ترک کر دے تو اس کو لحمیات کی کمی ہوتی ہے اور سبزیوں میں موجود کم غذائی عناصر سے مطلوبات حاصل کرنے کی کوشش میں آنتوں کا حجم بڑھ جاتا ہے اور پیٹ بڑا ہو جاتا ہے۔ گوشت میں جن عناصر اور حیاتین کی کمی ہوتی ہے ان میں سے اکثر خون اور کلیجی میں پائے جاتے ہیں۔ گوشت خور جانوروں کو خدا نے اتنی عقل دی ہے کہ وہ اپنی کمی کو پورا کرنے کے لیے پہلے شکار کا خون پیتے ہیں۔ پھر اس کا کلیجہ چباتے ہیں اور اس طرح وہ ایک مکمل اور متوازن غذا حاصل کر لیتے ہیں۔ چونکہ انسانی معدہ خون ہضم نہیں کر سکتا اس لیے انسانی خوراک کی تکمیل کے لیے سبزیاں ضروری ہو جاتی ہیں۔

کھانے کے لیے گوشت کا انتخاب ہر ملک کے لوگوں میں مختلف ہے لیکن یورپی ممالک میں زیادہ تر گائے، اس کے بعد سؤر اور پرندے شوق سے کھائے جاتے ہیں۔ پرندوں سے زیادہ کھپت مچھلیوں کی ہے۔ ایشیائی ممالک میں دنبہ، بکرا، بھیڑ زیادہ پسند کیے جاتے ہیں۔ اور گائے کے گوشت سے مراد بھینس کا گوشت بھی ہو سکتا ہے۔ فرانس، آسٹریا، جرمنی اور انگلستان میں گھوڑے اور خچر کا گوشت ابتدا میں کتوں کے

لیے ہوتا تھا۔ پھر انسانوں کی خوراک کے لیے ملاوٹ بنا اور قیمہ وغیرہ میں اس کی شمولیت دستور ہوئی اب اس کی حیثیت اسی طرح ہے جس طرح ہمارے یہاں بڑا گوشت، جو لوگ کم استطاعت رکھتے ہیں۔ وہ قیمت کے نقطہ نظر سے بڑا گوشت لیتے ہیں۔ مغرب میں گھوڑے کا گوشت، مشرق بعید میں گدھا، گھوڑا، کتا، بلی اور سانپ پسند کیے جاتے ہیں۔ موسم گرما میں کوریا کے لوگ کتے کے گوشت کا شوربا بہت پسند کرتے ہیں۔ سانپ کا سر کاٹ کر ہانگ کانگ، تھائی لینڈ اور ملائیشیا وغیرہ میں کمزوری کے علاج کے طور پر کھانا مقبول ہے۔ ایسے ہوٹل بھی دیکھے گئے ہیں جن کے وسط میں مرتبانوں میں کئی قسم کے سانپ الکحل میں پڑے ہیں۔ گاہک جس کو پسند کرے اس کے سامنے چھیل کر پکا دیا جاتا ہے۔ چین اور کوریا میں بلیاں ایک مقبول خوراک ہیں، ہند و پاک کے بعض قبائل شروع سے ہی بلی کا گوشت کھاتے آئے ہیں۔ جیسے کہ پنجاب کے سانسی اور برڑ۔ اگرچہ یہ اقوام اب مسلمان ہو کر اسلامی نام اختیار کر چکی ہیں لیکن تحقیق پر معلوم ہوا ہے کہ تنو مند اور خوبصورت بلی دیکھ کر ان کی رال ہمیشہ ٹپک جاتی ہے۔ ۱۹۸۸ء کے سیلاب کے بعد اسی قسم کے ایک خانہ بدوش گھرانے میں بلی کی کھال اترتی دیکھی گئی اور لطف یہ کہ اسے باقاعدہ اسلامی طریقہ سے ذبح کیا گیا تھا۔ حالانکہ اسلام میں بلی کو مارنا اور اس کا کھانا بھی حرام ہے۔

درندوں کا گوشت توریت اور قرآن میں حرام ہے مگر کئی جگہ لوگ اسے کھاتے ہیں۔ البتہ اسے مقبولیت اس لیے میسر نہیں آسکی کہ وہ بدذائقہ، بدبودار اور بدرنگ ہوتا ہے۔ عرب میں اونٹ کا گوشت، سائیریا میں رینڈیر، تبت میں سرا گائے۔ افریقہ میں بندر، ہاتھی، گینڈا اور شیر کھانا مقامی روایات ہیں۔

سب سے پسندیدہ جانور گائے ہے۔ نیوزی لینڈ، آسٹریلیا، ارجنٹائن اور امریکہ میں کھانے کے لیے گایوں کی پرورش کرنا اور اس کے بعد ان کو کاٹ کر گوشت کو عالمی

منڈیوں میں فروخت کرنا ایک باقاعدہ صنعت ہے۔ ایک حالیہ سروے کے مطابق ان ملکوں میں جانور شماری کے مطابق ان کی آبادیوں کی صورتحال یہ تھی۔

امریکہ ۲۰۷ ملین گائیں ، بھارت ۲۵۵ ملین گائیں

روس ۸۷ " ، ارجنٹائن ۴۰ "

برازیل ۸۰ " ، فرانس ۲۰ "

بھارت میں گائیوں کی تعداد میں اضافہ ان کو عام طور پر نہ کھانے کی وجہ سے ہے ایک مرتبہ وہاں کے لوگ ان سے اتنے تنگ آ گئے تھے کہ ضلع لاہور اور قصور کے سرحدی دیہات سے ان کو پاکستان میں دھکیل دیا گیا۔

گائے کے گوشت میں گاہک ۲ سال سے ۲½ سال تک کا جانور پسند کرتے ہیں۔ عمر اس سے کم ہو تو گوشت لیسدار ہوتا ہے اور بڑھ جائے تو خاص طور پر ارجنٹائن کا گوشت کالا پڑ جاتا ہے۔ اچھے پلے ہوئے جانور کے زندہ وزن کا ۶۲ فیصدی گوشت کی صورت میں حاصل ہو جاتا ہے۔ امریکہ، چلی، ارجنٹائن میں جانور پالنے والے اپنے جانوروں کا وزن بڑھانے کے لیے خطرناک ادویہ کا استعمال کثرت سے کرتے ہیں۔ ایک حالیہ سروے کے مطابق ان جانوروں کو فربہ کرنے کے لیے جو ادویات دی جاتی ہیں ان میں خواتین کے جنسی ہارمون STILBOESTROL کی بعض قسمیں بھی شامل ہیں۔ امریکی ماہرین کے مطابق اس دوائی کے اثر سے پیدا ہونے والا گوشت کھانے سے سرطان کی بیماری پیدا ہو سکتی ہے۔

وسطی ایشیائی ممالک میں بکرے اور بھیڑ کا گوشت زیادہ کھایا جاتا ہے۔ شمال مغربی علاقوں میں دنبہ زیادہ پسند کیا جاتا ہے۔ جبکہ پاکستان میں بکرے کا گوشت پسندیدہ ہے لیکن گوشت بیچنے والے بھیڑ بکری ایک ہی لاٹھی سے ہانک لیتے ہیں۔

لاہور میونسپل کارپوریشن کے مذبح میں ماہ نومبر ۱۹۸۸ء کے دوران جو جانور ذبح

کیے گئے ان کی تعداد اس طرح ہے :۔

بھینس ۴۹۶۵ ۔ بھیڑ ۴۰۳۹۸ ۔ بکرے ۶۰۰۷
بیل اور گائے ۴۶۶۸ ۔ اونٹ ۹۹۵

اس سے معلوم ہوتا ہے کہ لاہور کے شہریوں نے کم از کم ۳۳، ۲۶۱ جانور ایک ہی ماہ میں کھائے ۔ گھروں میں کیا گیا اور مضافات کا گوشت اس کے علاوہ ہے ۔

ہند و پاک میں ذبح کے لیے لائے جانے جانور اگرچہ اس غرض کے لیے پرورش کیے جاتے ہیں لیکن وہ وزن کے حساب سے نہیں بکتے اس لیے چرواہے ان کی صحت کی جانب توجہ نہیں دیتے ۔ گائے، بھینس، بیل اور اونٹ میں سے ذبح کے لیے لائے جانے والے جانوروں کی اکثریت بیمار، لاغر اور بوڑھی ہوتی ہے ۔ جب جانور کسی کام کا نہ رہے تو وہ قصابوں کے ہاتھ بیچ دیا جاتا ہے ۔ مذبحوں میں نگرانی کے لیے اکثر شہروں میں حیوانات کے ڈاکٹر متعین ہیں لیکن وہ اپنے فرائض میں زیادہ دلچسپی کا مظاہرہ نہیں کرتے ۔ اس لیے گوشت کا معیار پست ہوتا ہے ۔ چند دکاندار اپنی ذاتی شہرت اور گراں فروشی کے شوق میں اچھا گوشت لاتے ہیں جسے وہ بڑے فخر کے ساتھ روزانہ کے ایسے گاہکوں کو دیتے ہیں جو قیمت میں بھی مار کھائیں اور وزن بھی کم لیں ۔

مکہ مکرمہ میں کچھ قصاب ایسے ہیں جو عام آدمی کو گوشت نہیں دیتے ۔ کم از کم تین کلو دیتے ہیں اور وہ بھی بازار سے پانچ ریال زیادہ ، اور پھر فخر کرتے ہیں کہ ہم صرف معززین اور شرفاء کو سودا دیتے ہیں اور وہ بھی اپنی مرضی کے بھاؤ پر ۔

سندھ کے ہندو چھ ماہ سے چھوٹے بکروں کا گوشت پسند کرتے ہیں، جس کے گوشت میں ریشہ نہیں ہوتا ۔ اور عام گوشت سے دس روپے کلو زیادہ پر فروخت ہوتا ہے ۔ اور اسے حلوان کہتے ہیں ۔ کشمیر کے بکرے کا گوشت آسانی سے نہیں گلتا ، اسے گلانے کی ترکیب یہ ہے کہ گوشت کو باسی کرکے پکایا جائے ۔

عام طور پر بکرا، بھیڑ، دنبہ اور اونٹ کا گوشت گھروں میں پکایا جاتا ہے۔ عیسائی مذہب میں حرام ہونے کے باوجود سؤر کھاتے ہیں۔ پرندوں میں سب سے زیادہ مرغ کھائے جاتے ہیں۔ موسم سرما میں اور کرسمس کے ایام میں ٹرکی کا گوشت نفاست اور تقریب کی جان ہوتا ہے۔ چوپایوں میں اس کے بعد زیادہ طور پر شکار کے جانوروں مثلاً ہرن نیل گائے کا گوشت پسند کیا جاتا ہے۔

زمانۂ قدیم میں ہرن کے کباب بڑے شوق سے کھائے جاتے تھے۔ اس شوق نے ہرنوں کی نسل ختم کر دی ہے۔ اب ان کا ملنا محال ہونے کے ساتھ شکار پر اتنی پابندیاں ہیں کہ یہ گوشت عنقا ہو گیا ہے۔ خرگوش عام طور پر پسند نہیں کیا جاتا۔ آسٹریلیا اور یورپ میں خاکی رنگ کا جنگلی خرگوش اتنی زیادہ تعداد میں ہے کہ ان کو ختم کرنے کے لیے ایک متعدی بیماری ان میں وبا کے طور پر ڈالی گئی جس سے ان کی آبادی کم ہوئی۔

پرندوں میں کبوتر، فاختہ، بطخ، مرغابی، سرخاب، کونج، تیتر، بھٹ تیتر، قاز، جل ککڑ (مرغ آبی)، بٹیر، تلیر اور مرغ زیادہ مقبول ہیں۔ آبی پرندے کمیاب ہیں۔ اور اندھا دھند شکار کی وجہ سے اب گھریلو کبوتروں، پالتو بٹیروں اور پولٹری کے مرغوں کے علاوہ باقی پرندے نایاب ہیں۔ اطباء قدیم نے نسخوں میں چڑیا کا مغز یا اس کا گوشت کئی جگہ ذکر کیا ہے۔ اس لیے لوگ اپنی کمزوریوں کو دور کرنے کے لیے چڑیا کھاتے ہیں۔ پشاور میں زندہ اور تلے ہوئے چڑے بہت مقبول ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بھی ایک مرتبہ چڑیا کے مغز کا ذکر فرمایا ہے۔ جس سے معلوم ہوتا ہے کہ اس میں افادیت موجود ہے۔

مشرق بعید کے بعض شہروں میں بندر کا مغز کھانے کا شوق پیدا ہو گیا ہے۔ زندہ بندر اور خاص طور پر گوریلا اور گبن کو پکڑ کر اس کے سر میں کوئی چیز مار کر اسے بیہوش کیا جاتا ہے پھر اسے شکنجہ میں کس کر اس زندہ جانور کی کھوپڑی کھولی جاتی ہے۔ وہاں کے اذیت پسند شوقین اس شکنجہ کے پاس کرسی لگا کر مغز پر مصالحے ڈال کر اسے کچا کھاتے ہیں۔ یہ عمل

انتہائی بے رحمی، خطرناک اور تمام مذاہب کی بنیادی تعلیمات کے منافی ہے۔ حقیقت میں اس غلیظ خوراک کا کوئی اثر نہیں۔ کسی ستم ظریف نے لوگوں کو بیوقوف بنایا ہے بلکہ وہ نودولتیئے کہ جن کو نام ونمود کے لیے فضول خرچی کا شوق ہے۔ وہ اسی قسم کی بیہودہ حرکات کرتے ہیں۔ کبھی دو درجن بٹیر پکا لیے اور ان کا گوشت ٹھیک سے کھانے کی بجائے اسے ہڈیوں سمیت چبا کر تھوک دیتے ہیں۔

مال روڈ لاہور کے ایک تاجر کو روزانہ کی کافی بچت تھی۔ یہ دن کا اکثر حصہ آئینہ کے سامنے خود کو سنوارنے میں صرف کرتے اور دن کے ہر حصے میں اپنے لیے خصوصی غذائیں تیار کراتے تھے۔ ایک روز ان کے لیے یخنی تیار ہوتی دیکھی گئی۔ جس میں بٹیر، مرغ، سیب، گاجریں اور چند خوشبوئیں تھیں۔ یہ نسخہ پریشر ککر میں آدھ گھنٹہ دم پخت ہوتا رہا۔ پھر اس میں سے ایک گلاس یخنی روزانہ شام چار بجے پی جاتی تھی۔ ان کی وفات دل کے دورہ سے ہوئی۔

گوشت کی پہچان:۔

	گوشت کا رنگ	چربی کا رنگ
گائے۔ بیل	[illegible]	زرد اور خشک
بکری	ہلکا سُرخ	سفید
بھیڑ۔ دُنبہ	ہلکا سُرخ	سفید۔ دنبہ کے گوشت [illegible] چربی کے [illegible] ہیں۔
بھینس	گہرا سُرخ	سفید۔
اونٹ	سُرخ	ہلکا زرد

ہرن	ہلکا سُرخ	زرد
گھوڑا	گہرا سُرخ	سفید۔ مگر زردی مائل
وھیل مچھلی	نہایت گہرا سُرخ	سیال
انسان	گلابی	سنہری زرد

ان امور کو دیکھنے کے بعد گوشت کی عمومی رنگت، چمک دیکھی جانی چاہیئے۔ اگر جانور کی کلیجی اور پھیپھڑا دیکھنے کو مل جائے تو بہتر ہے۔ کلیجی چمکدار۔ اس کے کنارے مضبوط، مکمل اور مسلسل ہونے چاہئیں۔ کلیجی یا پھیپھڑے پر کوئی داغ، آبلہ، پھنسی، گھاؤ خطرناک بیماریوں کی علامت ہو سکتے ہیں۔ گوشت کا رنگ گلابی۔ اس کی ہڈیوں کے جوڑ آسمانی رنگ کے ہوں۔ ہڈی کا جوڑ بنانے والا سرا جتنا نیلگوں ہوگا گوشت اتنی جلدی گلے گا۔ اگر وہ سفید یا سُرخ ہو تو یہ گوشت جتنا بھی پکائیں، گلنے میں نہ آئے گا۔

گوشت خریدتے وقت یہ باتیں توجہ میں رکھی جائیں:۔

۱۔ گوشت کا رنگ نہ تو زردی مائل سرخی پر ہو اور نہ ہی بینگن کی طرح کا ہو۔ یعنی بینگنی PURPLE نہ ہو۔ کیونکہ بینگنی رنگ کا مطلب یہ ہے کہ جانور کو ذبح نہ کیا گیا تھا۔

۲۔ گوشت کی شکل و صورت اور ہیئت اس طرح ہو کہ جیسے کوئی مرصع فرش۔ اصطلاحاً اس شکل کو MARBELLED APPEARANCE کہتے ہیں۔

۳۔ گوشت کو جب ہاتھ لگایا جائے تو اس میں مضبوطی اور لچک محسوس ہو۔ انگلی نہ تو اندر دھنسے اور نہ ہی پلپلا محسوس ہو اور انگلی کو گیلا نہ کرے۔

۴۔ گوشت کو جب انگلی سے دبایا جائے تو اس کے اندر ہوا کی موجودگی محسوس نہ ہو۔

۵۔ گوشت سے کسی قسم کی کوئی خوشبو یا بدبو نہ نکل رہی ہو۔

۶۔ پکانے سے گوشت زیادہ نہ سکڑے۔

۷. گوشت اگر تھوڑی دیر پڑا رہے تو پانی نہ چھوڑے بلکہ پڑا رہنے پر وہ مزید خشک ہو جائے اور اس کے اوپر بالائی سطح خشک ہو جائے۔ اگر ایسا نہ ہو تو گوشت خراب ہے۔

۸۔ جب گوشت پانی چھوڑے۔ رنگت زردی مائل ہو جائے اور سبزی مائل ہو کر اس میں یوں نرمی آجائے جیسے خمیرے آٹے میں ہوتی ہے تو اس کا مطلب ہے کہ گوشت خراب ہو گیا۔

۹۔ کھلی ہوا میں دو تین گھنٹے پڑا رہنے پر گوشت خراب نہیں ہوتا۔ اگر اس پر پورا دن گزر جائے تو گرم علاقوں میں گوشت میں سڑاند پیدا ہو کر انسانی استعمال کے ناقابل ہو جاتا ہے۔

گوشت کو ناقابلِ استعمال بنانے والی بیماریاں :-

آسمانی کتابوں نے جانوروں کے ذبیحہ کے بارے میں جو شرائط عائد کی ہیں وہ اس لیے ہیں کہ اسے کھانے والے کسی تکلیف کا شکار نہ ہو جائیں۔ صیہونی عقائد کے مطابق جانور کو ذبح کے بعد تین دن کے اندر اگر کھا یا نہ جائے تو وہ حرام ہو جاتا ہے۔

اسلام نے قربانی کے لیے جانور کا جو معیار مقرر کیا ہے وہ ہر لحاظ سے مکمل ہے اور ایک عام آدمی کی صلاحیت کے مطابق ہے ورنہ تفصیل میں جائیں تو قرآن مجید نے سورۃ البقرہ میں جو فہرست عطا فرمائی ہے۔ وہی جانوروں کو انسانی استعمال کے قابل بنانے کے لیے کافی ہے۔

بڑے شہروں کے ہر مذبح میں حیوانات کے ڈاکٹر اس امید پر متعین کیے جاتے ہیں کہ وہ ذبح سے پہلے اور بعد جانوروں کا معائنہ کر کے ان میں ناقابلِ استعمال کو ضائع کر دیں۔ بعض شہروں میں یہ انتظام قابلِ اعتماد ہے اور بعض جگہوں پر لاپروائی دیکھنے میں آتی ہے

جدید تحقیقات کے مطابق اگر کسی جانور میں مندرجہ ذیل بیماریوں میں سے کوئی ایک ہو تو اسے نہ کھایا جائے۔

پیٹ کی بیماریاں:۔

آنتوں کی سوزش۔ تپ دق۔ پیٹ کے کیڑے۔ FOOD POISONING

کیمیاوی زہریں:۔

کیڑے مارنے والی دوائیں۔ جھاڑیوں کو جلانے والی دوائیں اور ولایتی کھاد کے علاوہ بورک ایسڈ اور نیزوئک ایسڈ کے مرکبات اگر کسی جانور کے جسم میں جا چکے ہوں۔ تو اس کا گوشت نہ کھایا جائے اس کے علاوہ فاسفورس، زنک (جست) وغیرہ قسم کے کیمیات انسانوں کے لیے مضر ہیں۔ موٹا کرنے والی OESTROGENS کھائے ہوئے جانوروں کا گوشت کینسر کا باعث ہوتا ہے۔

متعدی بیماریاں:۔

اگر کسی جانور کو ANTHRAX کی بیماری ہو تو جیسے ہی اس کا پتہ چلے اس کا گوشت جلا دیا جائے۔ جس جگہ پر اسے ذبح کیا گیا، وہاں پر مٹی کا تیل ڈال کر آگ جلائی جائے۔ چھریاں آگ میں سرخ کی جائیں ان کا دستہ اگر لکڑی کا ہو تو جلا دیا جائے۔ اس کی سب سے پہلی علامت یہ ہے کہ جانور کو بخار ہوتا ہے۔ چلنا دوبھر ہوتا ہے۔ اور ذبح کرنے پر جو خون نکلتا ہے اس کا رنگ تارکول کی مانند سیاہ ہوتا ہے۔ گوشت بھی سیاہ ہوتا ہے۔ ہر وہ شخص جس نے اس جانور کو یا اس کی کھال کو ہاتھ لگایا اس بیماری کے خطرہ میں رہے گا۔ اگرچہ ایسے لوگوں کو بچانے کے لیے خصوصی ویکسین بھی ہوتی ہے لیکن وہ عام طور پر نایاب ہے اس لیے گوشت سے تعلق میں آنے والے ہر شخص کے

جسم کو اچھی طرح دھونے کے بعد اسے پنسلین کے چند ٹیکے بطور حفاظتی پیش بندی لگائے جائیں۔ کیونکہ اگر یہ بیماری لاحق ہو جائے تو جان کا خطرہ رہتا ہے۔

باؤلہ پن گائے، بھینسوں اور بکریوں کی بیماری نہیں۔ اندرون بھاٹی گیٹ لاہور میں ایک دنبہ دیکھا گیا جسے باؤلے کتے نے کاٹا تھا اور وہ باؤلہ ہو گیا۔ لوگوں نے اسے ذبح کر لیا۔ بڑی مشکل سے اس کا گوشت نذر آتش کیا گیا۔

ارشاداتِ ربّانی

یا یھا الذین اٰمنوا اوفوا بالعقود۔ احلت لکم بھیمۃ الانعام الا ما یتلیٰ علیکم غیر محلی الصید۔ وانتم حرم۔ ان اللہ یحکم ما یرید۔ (المائدہ: ۱)

(اے ایمان لانے والو! اپنے وعدوں کو وفا کیا کرو۔ تمھارے لیے بے زبان مویشی حلال کر دیے گئے سوائے اس کے جن کا تذکرہ علیحدہ کیا گیا ہے۔ اور احرام کی حالت میں شکار کو حلال نہ سمجھو۔ اللہ تعالیٰ جس طرح مناسب یا پسند فرماتا ہے۔ حکم صادر کرتا ہے)

اس آیت میں "بھیمۃ" ذو معنی لفظ ہے۔ لوگ اسے جانور کے معنوں میں بھی استعمال کرتے ہیں جبکہ علامہ راغب نے اس کے معنی بے زبان جانور کیے ہیں۔

وھو الذی سخر البحر لتاکلوا منہ لحماً طریاً وتستخرجوا منہ حلیۃ تلبسونھا۔ (النحل: ۱۴)

(اور وہی رب ہے جس نے تمھارے لیے سمندر کو مطیع کر دیا تاکہ تم اس سے تازہ گوشت حاصل کرو اور اس سے موتی نکلتے ہیں جن کو تم زیب و زینت کے لیے پہنتے ہو)

وانظر الی العظام کیف ننشزھا ثم نکسوھا لحماً۔
فلما تبین لہ قال اعلم ان اللہ علی کل شیٔ قدیر۔
(البقرہ: ۲۵۹)

(اور دیکھو ہڈیوں کی طرف کہ ہم انھیں کیسے جوڑتے ہیں اور پھر ان
پر گوشت کو پرو دیتے ہیں۔ پھر جب ان پر حقیقت روشن ہوگئی تو
بول اٹھے کہ اللہ تعالیٰ ہر چیز پر قادر ہے)
یہ تشریح الاعضار کا ایک اہم نکتہ ہے کہ گوشت کا ہر حصہ دونوں طرف سے
ہڈیوں سے اس طرح منسلک ہوتا ہے جیسے کہ اس کے ریشے ہڈی سے برآمد
ہوتے ہیں۔
وامددنٰھم بفاکھۃ ولحم مما یشتھون۔ (الطور: ۲۲)
(ہم انھیں مسلسل ایسے میوے دیتے رہیں گے اور گوشت، جن کی
وہ خواہش کریں گے۔)

کتابِ مُقدس:۔

کتابِ مقدس میں گوشت کا ذکر مختلف صورتوں میں بہت جگہ آیا ہے۔
.... مگر تم گوشت کے ساتھ خون کو جو اس کی جان ہے نہ کھانا۔
(پیدائش ۴: ۹)
جب بنی اسرائیل نے غذائی قلت کی شکایت کی تو ان کے لیے ایک اچھے
کھانے کی خوشخبری دی۔
.... میں نے بنی اسرائیل کا بڑبڑانا سن لیا ہے۔ سو تُو ان سے کہہ
دے کہ شام کو تم گوشت کھاؤ گے اور صبح کو تم روٹی سے سیر ہو گے۔

اور تم جان لو گے کہ میں خداوند تمہارا خدا ہوں۔ (خروج ۱۲:۱۶)

گوشت کی قسموں کے بیان میں ارشاد ہوا:۔

.... سب گوشت یکساں نہیں۔ بلکہ آدمیوں کا گوشت اور ہے۔ چوپایوں کا گوشت اور ہے۔ پرندوں کا گوشت اور ہے۔ مچھلیوں کا گوشت اور ہے۔ (کرنتھیوں ۳۹:۱۵)

دلچسپ بات یہ ہے کہ حضرت موسیٰؑ کی امت کو کھانے پینے کے معاملہ میں ہمیشہ خدائی امداد میسر رہی۔ کبھی ان کو منّ و سلویٰ میسر آیا اور کبھی ان کو گوشت مہیا کیا گیا۔ حتیٰ کہ ان کے پورے لشکر کے لیے بھی راشن فراہم کیا گیا لیکن ہر جگہ انتخاب میں بہترین چیز گوشت ہی قرار دی گئی۔

.... پھر موسیٰؑ کہنے لگا کہ جن لوگوں میں میں ہوں ان میں چھ لاکھ تو پیادے ہی ہیں اور تو نے کہا ہے کہ میں ان کو اتنا گوشت دوں گا کہ وہ مہینہ بھر اسے کھاتے رہیں گے۔ (گنتی ۲۱-۱۱)

ارشاداتِ نبویؐ:۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم گوشت کو پسند فرماتے تھے۔

حضرت ابوالدرداءؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

سیّدُ طعام اھل الدنیا و اھل الجنۃ اللحم (ابن ماجہ)

(دنیا اور جنت کے رہنے والوں کے کھانوں کا سردار گوشت ہے)

انہی ابوالدرداءؓ سے روایت ہے۔

ما دعی رسول اللہ ﷺ الی لحم قط الا اجاب ولا اھدی له لحم قط الا قبله ۔ (ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو جب بھی گوشت کھانے کی دعوت دی گئی آپؐ نے قبول فرمائی۔ جس کسی نے بھی آپؐ کو گوشت کا حصّہ بھیجا۔ قبول فرمایا)

حضرت ابوہریرہ بیان فرماتے ہیں:۔

انی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ذات یوم بلحم فرفع الیہ الذراع وکانت تعجبہ فنھس منھا۔

(ابن ماجہ۔ ترمذی)

(ایک دن رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں گوشت آیا۔ وہ دستی کا تھا۔ کیونکہ وہ آپ کو پسند تھا۔ آپؐ اس میں سے دانتوں کے ساتھ نوچ کر تناول فرما رہے تھے)

حضرت عبداللہ بن جعفرؓ، ابن زبیرؓ سے روایت کرتے ہیں:۔

قد نحر لھم جزوراً او بعیراً انہ سمع رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم قال والقوم یلقون لرسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم اللحم۔ یقول اطیب اللحم، لحم الظھر۔ (ابن ماجہ)

(انھوں نے لوگوں کے لیے ایک اونٹ ذبح کیا۔ انھوں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے سُنا اور لوگ آپ کے لیے گوشت نکال رہے تھے کہ آپؐ فرما رہے تھے کہ بہترین گوشت پُشت کا ہوتا ہے)

حضرت عبداللہ بن الحارث الجزء الزبیدیؓ بیان کرتے ہیں:۔

اکلنا مع رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم طعاماً فی المسجد، قد شوی۔ فمسحنا ایدینا بالحصباء ثم قمنا

نصلی ولم نتوضأ - (ابن ماجہ)

(ہم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے ہمراہ بھُنا ہوا گوشت کھایا۔ پھر اپنے ہاتھ پتھروں سے صاف کر کے دوبارہ وضو کیے بغیر نماز پڑھی)

حضرت عبداللہ بن مسعودؓ ایک شخص کا واقعہ بیان کرتے ہیں جو حضورؐ کی میں پیش ہوا۔ تو دہشت کی وجہ سے اس کا جسم پھڑک رہا تھا۔ آپؐ نے اسے تسلی دیتے ہوئے فرمایا:۔

فانّی لست بملکٍ انما انا ابن امرأۃ تاکل القدید۔

(ابن ماجہ)

(میں کوئی بادشاہ تو نہیں بلکہ میں ایک ایسی عورت کا بیٹا ہوں جو قدید کھایا کرتی تھی)

عرب کے غریب لوگ گوشت کو نمک لگا کر دھوپ میں سُکھا لیتے تھے۔ تاکہ جب میسر نہ ہو تو اس خشک گوشت کو بھگو کر کھایا کریں۔ یہ قدید کہلاتا تھا۔ ان کی مراد یہ تھی کہ میں ایک غریب عورت کا بیٹا ہوں۔ قدید کا ذکر انس بن مالکؓ کی ایک متفق علیہ حدیث میں بھی آتا ہے جہاں ایک درزی نے حضورؐ کی دعوت کی تو خشک گوشت کے ساتھ کدو پکایا۔

ام المؤمنین حضرت عائشہ صدیقہؓ بیان فرماتی ہیں:۔

لقد کنا نرفع الکراع۔ فیا کلہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بعد خمس عشرۃ من الاضاحی۔ (ابن ماجہ)

(ہم رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے قربانی کے پائے علیحدہ رکھ لیتے تھے کیونکہ وہ ان کو قربانی کے پندرہ دن بعد تک کھاتے تھے)

اہلِ بیت المبارک کی اس خبر سے معلوم ہوتا ہے کہ ان کو پائے پسند تھے

اور دس پندرہ دن بعد تک بھی وہ ان کو شوق سے کھاتے تھے۔ جانوروں کے پیروں میں بھی خون بنانے کے کارخانے ہوتے ہیں۔ پائے کھانے یا ان کا شوربہ پینا خون کی کمی کا بہترین علاج ہے۔ ایک اور روایت میں قربانی کے گوشت کو محفوظ رکھنے کا عرصہ کم کر دیا گیا ہے۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں:۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم قال احلت لنا میتتان ودمان۔ فاما المیتتان فالحوت والجراد واما الدمان فالکبد والطحال۔ (ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا ہمارے لیے دو مُردے حلال ہیں اور دو خون۔ مردے سے مراد مچھلی اور ٹڈی ہے اور خون سے مراد کلیجی اور تلی ہیں)

حضرت عمروؓ بن امیہ بیان کرتے ہیں:۔

رای النبی صلی اللہ علیہ وسلم یحتز من کتف شاۃ فی یدہ فدعی الی الصلوٰۃ فالقاھا والسکین التی یحتز بھا قام ولم یتوضأ۔ (بخاری، مسلم)

(میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو دیکھا کہ آپؐ کے ہاتھ میں بکری کا شانہ ہے اور اس سے گوشت کاٹ کر کھا رہے ہیں۔ آپ کو نماز کے لیے بلایا گیا تو آپؐ نے شانہ اور وہ چھری رکھ دی جس سے گوشت کاٹ رہے تھے۔ پھر کھڑے ہوئے اور دوبارہ وضو کیے بغیر نماز پڑھی)

بھُنے گوشت سے آپ کی رغبت کا بیان حضرت مغیرہ بن شعبہؓ اس طرح کرتے ہیں:۔

ضفتُ مع رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ذات لیلۃ فامر بجنبٍ فشوی ثم اخذ الشفرۃ فجعل یحز لی بھا منہ۔

(ترمذی)

(میں ایک رات رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے یہاں مہمان تھا۔ انھوں نے میرے لیے بکری کے ایک پہلو کو خاص طور پر بھنوایا۔ پھر چھری لے کر اس میں سے کاٹ کاٹ کر مجھ کو عطا کرتے جاتے تھے)

نماز اور گوشت کے مسئلہ پر حضرت عبداللہ بن عباسؓ بتاتے ہیں:۔

انتشل النبی صلی اللہ علیہ وسلم عرقاً من قدرٍ فاکل ثم صلّی ولم توضا۔ (بخاری)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک ہانڈی سے پکنے کے دوران گوشت کی ایک ہڈی نکالی، اسے کھایا۔ پھر دوبارہ وضو کیے بغیر نماز پڑھی)

حضرت ابوموسٰی اشعریؓ بیان فرماتے ہیں:۔

رایت النبی صلی اللہ علیہ وسلم یاکل دجاجاً۔ (بخاری)

(میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو مرغی کھاتے ہوئے دیکھا ہے)

اس سلسلہ میں حضرت ابوموسٰی اشعریؓ کی ایک دعوت کا تذکرہ ملتا ہے جس میں مرغی پکی ہوئی تھی۔ ایک مہمان کو اعتراض تھا کہ مرغی اکثر گندگی کھاتی ہے اس لیے اس کو کھانا ناجائز ہے۔ ان کے سمجھانے پر وہ کھانے پر راضی ہو گئے۔ لیکن غلاظت کھانے والی مرغی یا کسی بھی جانور کے حرام ہونے کا مسئلہ بدستور موجود ہے۔ جس کے علماء نے مختلف حل بیان کیے ہیں۔

ابن ابی شیبہ حضرت ابن عمرؓ سے روایت کرتے ہیں کہ اسے تین دن تک بند رکھ کر صاف غذا دینے کے بعد کھایا جا سکتا ہے۔ دوسرے علماء گندگی کھانے والے

جانور کو چالیس دن تک مصفا خوراک دینے کے بعد کھانے کے قابل قرار دیتے ہیں۔

حضرت انس بن مالکؓ بیان کرتے ہیں:۔

مررنا بمر الظهران فانفجنا ارنبًا فسعوا عليها فلغبوا فسعيت حتى ادركتُها فاتيتُ بها ابا طلحة - فذبحها فبعث بوركيها او قال فخذيها الى النبي صلى الله عليه وسلم فقبلها - (بخاری - ابن ماجہ)

(ہم مرالظہران سے گذر رہے تھے کہ ہم نے ایک خرگوش کو چھیڑا۔ لوگ اس کے پیچھے دوڑے۔ پھر تھک گئے۔ میں دوڑا تو میں نے اس کو پالیا۔ اور ابو طلحہؓ (اپنے والد) کے پاس لایا۔ انھوں نے اسے ذبح کیا اور اس کے دونوں کولھے یا رانیں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں روانہ کیں۔ انھوں نے قبول فرمایا)

اگرچہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو ذاتی طور پر گوشت بہت پسند تھا۔ اس بارے میں اسراف کو ناپسند فرماتے تھے۔ جو لوگ روزانہ اور زیادہ مقدار میں گوشت کھاتے تھے ان کو اس عادت سے منع فرمایا۔

عرق النساء کا علاج:۔

کمر سے لے کر گھٹنے تک ٹانگ کی پچھلی طرف ایک عصب آتا ہے جس میں اگر درد ہو تو اسے عرق النساء یا SCIATICA کہتے ہیں۔

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں:۔

سمعتُ رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول شفاء عرق النساء الية شاةٍ اعرابية تذاب ثم تجزء ثلاثة اجزاء

ثم یشرب علی الریق فی کل یوم جزءً۔

(ابن ماجہ۔ مستدرک الحاکم۔ مسند احمد)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو فرماتے سُنا کہ عربی بکری کی چکّی لے کر اس کے تین حصے کیے جائیں۔ اس کا ایک حصہ روزانہ صبح نہار منہ پی لیا جائے)

ہمارے علماء کرام نے الیۃ کا ترجمہ درست نہیں کیا۔ وہ اس کا ترجمہ چکّی کرتے ہیں جبکہ جنگلی عربی بکری کی چکی نہیں ہوتی۔ دوسری روایات جو کہ حضرت عبداللہ بن عمرؓ اور دوسرے صحابہؓ سے دیگر کُتب میں ہیں، دنبہ اور بکری بھی مذکور ہیں۔ ہماری رائے میں اس سے مراد چکّی نہیں ہو سکتی۔ اور اتنی چربی پینا ویسے بھی ممکن نہیں، اس سے مراد دُمچی اور چوتڑ کا گوشت ہے۔

الیۃ سے مراد جسم کا آخری حصہ قرار دیکر اب تک درجنوں مریضوں کو اس طرح یخنی پلائی گئی۔ اللہ کے فضل سے ان سب کو فائدہ ہوا۔ اس خیال کو اس حدیث سے بھی تقویت ملتی ہے۔

حضرت ابو عبیدہؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

اطیب اللحم، لحم الظہر۔ (بخاری)

(سب سے اچھا گوشت پُشت کا ہوتا ہے)

پشت کے گوشت میں ایک اہم فوقیت اس کی ہڈیوں کا گودا ہے۔ گوشت کاٹنے کے دوران جب ریڑھ کی ہڈی کے مہرے کٹتے ہیں۔ تو ان کے اندر کی لال جالدار ہڈی جس میں اسفنج کی طرح چھوٹے چھوٹے خانے ہوتے ہیں، ظاہر ہو جاتی ہے۔ ہڈیوں کے ایسے مقامات پر خون کے سُرخ دانے تیار ہوتے ہیں اور ان کی تیاری میں کام آنے والے اجزاء از قسم فولاد وغیرہ یہاں جمع رہتے ہیں۔ جب یہ گوشت پکایا جاتا ہے تو

ابلنے کی بدولت متعدد کار آمد اجزاء شوربہ میں آجاتے ہیں اور اس طرح پشت کا گوشت لحمیات مہیا کرنے کے ساتھ ساتھ خون کی کمی کا علاج بن جاتا ہے۔ شوربہ میں مفید عناصر کی موجودگی کے بارے میں حضرت ابوذر غفاریؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

واذا عملت مرقۃً فاکثر ماءہ واغترف لجیرانک منھا ۔ (ابن ماجہ)

(جب تو سالن پکائے تو اس میں پانی ذرا زیادہ ڈال دیا کر اور اس کا کچھ حصہ اپنے ہمسایوں کو بھی بھیج دیا کر۔)

دوسری روایات میں شوربہ کے مفید ہونے کا تذکرہ بھی ملتا ہے۔

حضرت بریدہ بن عمر سفینہؓ اپنے والد محترم اور دادا سے روایت کرتے ہیں کہ:۔

اکلتُ مع رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم لحم حباری (النسائی)

(انھوں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے ہمراہ سُرخاب کا گوشت کھایا)

گوشت کے بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ارشاداتِ گرامی کا خلاصہ کریں تو ان کو بکرے کا گوشت اور پائے پسند تھے اس میں سے بھی وہ دستی اور شانہ زیادہ پسند کرتے تھے۔ یہ وہ مقامات ہیں جہاں پر ریشے موٹے نہیں ہوتے اور گوشت جلد گلتا اور ملائم ہوتا ہے۔ اس کے بعد ان کی پسند پُشت کا گوشت تھا۔ جس کا ریشہ ران سے کم موٹا، مگر اس میں خون پیدا کرنے والے اجزاء ملتے ہیں۔ انھوں نے شکار کے جانور اور پرندے زیادہ پسند فرمائے۔ کیونکہ قرآن مجید نے پرندوں کے گوشت کو بہترین گوشت قرار دیا ہے۔ آج کل بھی پرندوں کے گوشت کو "سفید گوشت" کے نام سے زیادہ پسند کیا جاتا ہے' انھوں نے مُرغ شوق سے کھایا لیکن گائے کے گوشت کو بیماریوں کا باعث

قرار دیا ہے جو کہ موجودہ تحقیقات سے بھی درست ثابت ہوا۔ کیونکہ سؤر کے گوشت کے بعد جس گوشت میں خطرناک طفیلی کیڑے زیادہ ہوتے ہیں۔ وہ گائے کا گوشت ہے۔ ماہرین حیوانات کا مشاہدہ ہے کہ جو بیماریاں گائے کے گوشت میں ہوتی ہیں، وہی بھینس کے گوشت میں بھی ہوتی ہیں۔

مُحدّثین کے مُشاہدات:۔

گوشت کی اللہ تعالیٰ نے متعدد مقامات پر فضیلت بیان کی ہے۔ اسی لیے گوشت بلاشبہ ایک مفید اور مقوی غذا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم اسے اس حد تک پسند فرماتے تھے کہ گوشت کو دنیا اور آخرت کا بہترین سالن قرار دیا۔ وہ گوشت کو ہر صورت میں پسند فرماتے تھے۔ انھوں نے اسے بھون کر کھایا، سبزی کے ساتھ پکوایا۔ ثرید کی شکل میں اتنا مقبول رہا کہ حضرت عائشہ صدیقہؓ سے تشبیہ دی۔

امام زہریؒ کہتے ہیں کہ گوشت کھانے سے جسم کو ستّر قسم کی قوتیں حاصل ہوتی ہیں محمد بن واسع کہتے ہیں کہ گوشت کھانے سے بصارت تیز ہوتی ہے۔ حضرت عبداللہ بن عمرؓ کا دستور تھا کہ وہ رمضان کے روزہ کی افطاری میں گوشت کا استعمال ضرور کرتے تھے۔ اگر سفر کرتے تھے تو توانائی کو قائم رکھنے کے لیے ضرور گوشت کھاتے تھے۔ دن بھر کے روزہ کی کمزوری اور سفر کی تھکن کو دور کرنے کا ان کے پاس بہترین نسخہ گوشت تھا۔

بہترین گوشت جانور کے اگلے حصے کا ہے۔ جوں جوں پیچھے جاتے جائیں افادیت کم ہوتی جاتی ہے۔ جیسے کہ دستی سب سے عمدہ ہے۔ پھر گردن اور کلّہ اور آخری میں پچھلی ٹانگیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو دستی اور شانہ کا گوشت پسند تھا۔ گردن کا گوشت ذائقہ کے لحاظ سے نہایت عمدہ، جلد ہضم ہونے والا ہے اور جسم کے لیے بوجھل نہیں ہوتا

نذکر کا گوشت زیادہ مقوی ہوتا ہے۔ خاص طور پر جانور اگر خصی کیا گیا ہو۔ بکری کے گوشت میں توانائی نسبتاً کم ہوتی ہے۔ بھاری، معمّر اور موٹے جانور کا گوشت دیر ہضم اور نفخ پیدا کرتا ہے۔ اور معدہ پر بوجھ بن جاتا ہے۔ جس گوشت کے ساتھ ہڈی شامل ہو وہ زیادہ اچھا ہوتا ہے۔ کمر یعنی پُشت کے گوشت میں غذائیت کافی ہوتی ہے۔ یہ خونِ صالح پیدا کرتا ہے۔

گوشت کے اصل فوائد اس جانور پر منحصر ہوتے ہیں جس سے وہ حاصل کیا گیا۔ مثلاً بکری کا گوشت زیادہ گرم نہیں ہوتا۔ یہ جلد ہضم ہوتا ہے لیکن غذائیت میں دوسروں سے کمتر ہے۔ علامہ الجاحظ کو ایک حکیم نے بتایا کہ بکری کے گوشت سے بچے رہنا کہ یہ خیالات میں افسردگی، ہاضمہ پہ بوجھ، صفرا میں اضافہ، خون کی خرابی اور یادداشت میں کمزوری کا باعث ہوتا ہے۔ علامہ جاحظ کے طبیب کے مشاہدات اس لیے غلط ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:-

انما ھادیۃ الشاۃ الی الخیر وابعدھا من الاذی

(ذہبیؒ)

اسی طرح ایک اور اہم ارشاد مجاہدؒ سے مروی ہے:-

احب الشاۃ الی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم مقدمھا۔ (ذہبیؒ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو بکری کے گوشت کا سب سے پسندیدہ حصہ اس کے اگلے پیر یعنی دستی تھی)

جالینوس کہتا ہے کہ بہترین گوشت جوان اور دُبلے جانور کا ہے جبکہ موٹے اور چربی والے جانور کا گوشت دیر میں ہضم ہوتا، غذائیت میں کمتر ہوتا ہے۔ جانور کے جسم کا دایاں حصہ بائیں سے زیادہ مفید ہوتا ہے۔

حضرت علیؓ فرمایا کرتے تھے کہ گوشت کھانے سے انسان میں خوش خلقی پیدا ہوتی ہے۔ یہ رنگ کو نکھارتا ہے۔ ارشاد فرماتے تھے کہ گوشت حقیقت میں اپنی مثال آپ ہے۔ کیونکہ جس نے اسے چالیس دن چھوڑے رکھا وہ بدخلق ہوگیا۔ اس کا دل سخت ہوگیا۔

اونٹ کا گوشت ایک عمدہ قسم کی متوازن خوراک ہے۔ یہ گوشت نبی صلی اللہ علیہ وسلم اور ان کے صحابہؓ کو بڑا مرغوب تھا اور وہ سفر و حضر میں تناول فرماتے تھے البتہ ایک روایت کے مطابق اونٹ کا گوشت کھانے کے بعد وضو کرنا ضروری ہے۔

ہرن کا گوشت ایک متوازن اور معتدل غذا ہے۔ جسم کے لیے مفید اور زکام کو دور کرتا ہے۔

خرگوش کا گوشت پیشاب آور ہے گردوں کے پتھر تحلیل کرتا ہے اس کا بھیجا کھانے سے رعشہ میں فائدہ ہوتا ہے۔

پرندوں کے گوشت :۔

مُرغ کا گوشت حضرت ابو موسیٰ اشعریؓ نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو کھاتے دیکھا۔ اس لیے وہ بڑے شوق سے اسے کھایا کرتے تھے۔ یہ پیٹ سے گندی ہوائیں نکالتا ہے۔ معدہ کے لیے مُصلح ہے۔ جلد ہضم ہوتا اور دماغ کے لیے مقوی ہے۔ آواز کو نکھارتا ہے۔ رنگ صاف کرتا ہے۔ عقل بڑھاتا ہے۔ خون صالح پیدا کرتا ہے۔ قولنج، دمہ، پرانی کھانسی کو دور کرتا ہے۔

کبوتر کا گوشت خون بڑھاتا، اعصاب کے لیے مقوی ہے۔ نر کا گوشت اعصابی کمزوری رعشہ، بےہوشی اور سکتہ میں مفید ہے۔ ایک ضعیف حدیث میں کبوتری کے گوشت کو کمزوری کے لیے ارشاد فرمایا گیا اور حضرت عثمانؓ نے اپنے خطبہ میں کبوتروں کو مارنے کا حکم دیا تھا۔

چڑیا اور تلیر کا گوشت ۔ حضرت عبداللہ بن عمرؓ بیان فرماتے ہیں :۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم قال: ما من انسان یقتل عصفورًا فما فوقہ بغیر حقہ الا سألہ عزوجل قیل یارسول اللہ وما حقہ؟ قال تذبحہ فتاکلہ ۔ ولا تقطع راسہ وترمی بہ۔ (النسائی)

النبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ جس کسی نے چڑیا اور یا اس سے بڑے کسی پرندے کو بلا وجہ قتل کیا۔ اللہ تعالیٰ اس سے حساب لے گا۔ میں نے پوچھا کہ اے اللہ کے رسولؐ! اس کی وجہ کیا ہوتی چاہیئے؛ فرمایا کہ اسے ذبح کرو۔ کھاؤ اور اس کا سر مت پھینکو بلکہ اسے بھی کھاؤ

اس مضمون میں سنن النسائی میں عمرو بن الشرید اپنے والد محترم سے روایت کرتے ہیں کہ چڑیا روز حشر اپنے بلا جواز قتل کی فریاد بارگاہِ خداوندی میں کر کے اپنا پسندوں کے لیے عذاب کا باعث ہوگی۔

گوشت کا کیمیاوی تجزیہ :۔

گوشت کھانے کا بنیادی مقصد لحمیات حاصل کرنا ہے جو کہ اس میں وافر مقدار میں ہوتی ہیں۔ جانوروں کے گوشت میں عام طور پر وہی چیزیں ہوتی ہیں جو انسان کے اپنے گوشت کی ساخت میں ہوتی ہیں۔ چونکہ ہر جانور کی خوراک، نسل اور ماحول دوسرے سے مختلف ہوتا ہے اس لیے گوشت کی کیمیاوی ساخت میں معمولی فرق ہونا ہے جیسے کہ سرد ممالک کے جانوروں میں چکنائی زیادہ ہوتی ہے کیونکہ چربی جسم کی گرمی کو خارج ہونے نہیں دیتی۔ زیادہ طور پر استعمال ہونے والی گوشت کی قسموں میں اہم کیمیاوی عناصر کی تدوین اس طرح سے ہوتی ہے :۔

	PROTEINS	FATS	CARBOHYDRATES	CALORIES	SODIUM	POTASSIUM	CALCIUM	MAGNESIUM	IRON	COPPER	PHOSPHORUS	SULPHUR	CHLORINE
بکرے کی ران اُبلی ہوئی	۲۵٫۸	۱۶	۰	۲۶۰	۶۴	۲۷۳	۳٫۶	۲۷٫۳	۵٫۱	۰٫۲۴	۲۳۸	۲۸۰	۶۷
بکرے کی ران بھُنی ہوئی	۲۵٫۰	۲۰	۰	۲۹۲	۷۱	۳۴۷	۴٫۳	۳۶٫۴	۴٫۳	۰	۲۴۲	۲۷۱	۶۲
تیتر بھُنا ہوا	۳۵٫۲	۷٫۲	۰	۲۱۱	۱۰۰	۴۰۷	۴۵٫۸	۳۶٫۰	۷٫۷	۰	۳۱۳	۳۰۰	۹۰
کبوتر بھُنا ہوا	۲۶٫۸	۵٫۸	۰	۱۰۲	۴۰	۱۸۰	۷٫۲	۱۴٫۹	۸٫۵	۰	۱۶۵	۱۳۳	۴۴
خرگوش بھُنا ہوا	۲۶٫۰	۷٫۷	۰	۱۸۰	۳۲	۲۱۰	۱۱٫۳	۲۱٫۶	۱٫۹	۰٫۲۰	۱۰۰	۲۴۵	۴۳
بچھڑے کا گوشت بھُنا ہوا	۳۰٫۵	۱۱٫۵	۰	۲۳۲	۹۷	۴۲۷	۱۴٫۳	۲۷٫۶	۲٫۵	۰	۲۵۵	۳۳۰	۱۱۳
مرغ بھُنا ہوا	۲۲٫۵	۸٫۲	۰	۲۱۰	۱۳۶	۴۳۰	۱۹٫۲	۲۸٫۷	۹٫۳	۰	۲۹۲	۳۶۳	۱۶۹

اطبّاءِ قدیم کے مُشاہدات :۔

عام طبی کتابوں میں گوشت کے فوائد جانوروں کے حساب سے مندرجہ ذیل ہیں :۔

* گوشت اونٹ :۔

اس کی چربی کا لیپ بواسیر میں مفید ہے۔ کولہے کی درد، عرق النساء، یرقان اور پیشاب میں مفید ہے۔ جوڑوں کے درد اور بخار میں نافع ہے۔

* بٹیر کا گوشت :۔

جسمانی اعضاء کو قوت دیتا ہے، کمزور ہاضمہ اور لاغروں کے لیے بہترین ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے۔ تپ دق میں مفید ہے۔

* گوشت بکرا :۔

اس کے پتہ کا سرمہ رتوندی میں مفید ہے۔ چھوٹے بچے کا گوشت کمزوری اور لاغری میں مفید ہے۔ اس کا مغز جسم کو نرمی مہیا کرتا ہے۔ خونِ لطیف پیدا کرتا ہے۔

* بطخ کا گوشت :۔

مقوی جسم اور باہ ہے۔ گُردوں کو طاقت دیتا ہے۔ ریاح کو دور کرتا ہے۔ حکماء نے اس کے پر کو جلا کر خنازیر میں تجویز کیا ہے۔ اس کی بیٹ کو خشک کر کے چھائیوں کے لیے چہرے پر لگانے کا ذکر ملتا ہے۔

* تیتر کا گوشت :۔

اس کی بیٹ آنکھ سے سفیدی کو دور کرتا ہے۔ جلد کے نشان مٹاتی ہے۔ اس کا گوشت سر اور معدہ کو طاقت دیتا ہے۔ حافظہ کے لیے مفید ہے۔

* خرگوش کا گوشت :۔

اس کی یخنی کی بھاپ دینے سے گنٹھیا اور نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا کھانا

لقوہ اور فالج میں مفید ہے۔

٭ گائے کا گوشت :۔

مسوڑھوں اور ہونٹ پر ورم پیدا کرتا ہے۔ گنٹھیا اور عرق النساء میں مضر ہے۔ خون فاسد پیدا کرتا ہے۔

٭ گوشت مرغ :۔

مفرح ہے۔ حافظہ کو بڑھاتا اور دماغ کو تیز کرتا ہے۔ قولنج کو نافع ہے۔ سرسام میں مفید ہے۔ مرغی کی کھال اتار کر گرم گرم گوشت سانپ کاٹے پر رکھنے سے درد کو آرام آتا ہے۔ آواز کو نکھارتا ہے۔

٭ مور کا گوشت :۔

اس کا خون زخموں کو اچھا کرتا ہے۔ اس کا پتہ نکال کر سکنجبین کے ہمراہ دینے سے پرانے دست بند ہو جاتے ہیں۔ اس کی ہڈی جلا کر اس کا منجن دانتوں کو چمکاتا ہے اور طاقت دیتا ہے۔ مقوی معدہ ہے۔ اس کا شوربہ نمونیہ اور پسلی کی درد میں مفید ہے اس کے پروں کو جلا کر سرمہ بناتے ہیں جو کہ ضعفِ بصارت میں مفید ہے۔

اطبائے قدیم نے گوشت کی عجیب و غریب تاثیریں بیان کی ہیں۔ ان میں سے اکثر ان کی محنت اور مسلسل مشاہدات کا نتیجہ ہیں لیکن جب ان کے یہاں کچھ ایسی قسم کے جانوروں کے گوشت کی تاثیریں ملتی ہیں جن کا میسر آنا آسان نہیں تو بہت سارا معاملہ مشتبہ ہو جاتا ہے۔

ویدک اطباء کے مشاہدے :۔

وید جانوروں کی دو قسمیں قرار دیتے ہیں۔ ایک وہ جو خشکی پر رہتے ہیں اور دوسرے آبی جانور۔ ان میں آبی جانوروں کا گوشت مسکن، میٹھا، ثقیل، بھوک کو کم کرنے والا، بلغم

اور ریاح پیدا کرتا ہے۔ جنگل میں رہنے والے خشکی کے جانوروں کی جو آٹھ ذیلی قسمیں بیان کی گئی ہیں ان میں ہرن کے خاندان کا گوشت قابض، جلد ہضم ہونے والا، مقوی اور بھوک بڑھانے والا ہے۔ غاروں اور بلوں میں رہنے والے جانور، جیسے سانپ، گوہ کا گوشت ثقیل، پیشاب کو کم کرتا ہے۔ بلی اور شیر کے خاندان کا گوشت دیر میں ہضم ہوتا ہے۔ آنکھوں کے لیے مفید ہے۔ درختوں پر رہنے والے جانوروں کا گوشت جیسے بندر، گلہری، آنکھوں کے لیے مفید، مقوی، پیشاب آور، دافع بلغم اور بواسیر ہے۔ مور، مرغ، بٹیر اور تیتر کا گوشت میٹھا، مفرح، ٹھنڈک پہنچانے والا اور جلد ہضم ہو جاتا ہے۔ یہی فوائد کبوتر، فاختہ اور کوئل کے ہیں۔ شکاری پرندوں یعنی باز، شہباز وغیرہ کا گوشت سخت گرم۔ تیز ابیت پیدا کرتا، اسہال اور زکام کا باعث ہے اور کمزوری پیدا کرنے کے ساتھ دماغ کے لیے مضر ہے۔ چوپایوں میں بکری، بھیڑ اور گائے کا گوشت ریاح کو نکالتا، مقوی اور خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ پانی میں تیرنے والے پرندوں مثلاً مرغابی، بگلا اور سارس کا گوشت اگرچہ ٹھنڈک دیتا ہے مگر ثقیل ہے۔

پرندوں کے گوشت کا شوربہ یا یخنی کمزوری اور غذائی کمی کا علاج ہے۔ ہرن کا گوشت بھی اسی طرح مفید ہے۔ اس سے مقعد کا پھوڑا (بھگندر) ٹھیک ہو جاتا ہے۔ مریضوں کے لیے گائے کا گوشت اس لیے مفید نہیں کہ یہ دیر سے ہضم ہو جاتا ہے۔ اس سے ڈاکٹر آشوتوش مکرجی یہ نتیجہ نکالتے ہیں کہ ایشیائے کوچک سے آنے والے پرانے ہندو گائے کا گوشت کھاتے تھے۔

ویدک میں یخنی دوا کی حیثیت رکھتی ہے۔ مثلاً سر درد، اعصابی بیماریوں میں آبی پرندوں یعنی بطخ وغیرہ کی یخنی ہنساوی گھرتیا کے نام سے دی جاتی ہے۔ لکوتادی گھرتیا مرغ کی یخنی ہے جو پرانی کھانسی میں مفید ہے۔ پاگل پن میں گیدڑ کی یخنی پلائی جاتی ہے۔ بکری کی یخنی اعصابی کمزوری کے لیے اور اسی غرض سے بندر کے گوشت کی یخنی بھی دی

جاتی ہے۔

ویدک نسخوں میں بکری کے ۸ کلو گوشت میں ۴۲ کلو پانی میں ۱۰ بوٹیوں کے ساتھ پکانے کا طریقہ تجویز کیا گیا ہے۔ جب یہ پک پک کر چوتھائی رہ جائے تو چھان کر اس میں دودھ، مکھن اور شہد ڈال کر پھر پکایا جائے۔ یہ گاڑھا سا مرکب جسمانی کمزوریوں کے لیے دیا جاتا ہے۔ نسخہ کی دس بوٹیوں میں سے ادرک اور جو تو مفید ہیں۔ باقی کی افادیت مشتبہ ہے۔

✤ ہنس کا گوشت :۔

زود ہضم ہے۔ آواز کو ٹھیک کرتا ہے۔ کھانسی، السر اور دل کی بیماریوں میں مفید ہے۔ غذائیت کافی ہے۔

✤ سارس کا گوشت :۔

آسانی سے ہضم نہیں ہوتا۔

✤ سیاہ مرغابی :۔

بخار، کھانسی، دق، یرقان میں مفید ہے۔ قابض ہے۔

✤ بھینس :۔

محرک، زود ہضم۔ مقوی دل۔

✤ گائے :۔

زود ہضم ہے۔ ہاضمہ کو خراب کرتا ہے۔ مقوی ہے۔

✤ مگرمچھ :۔

کمزوری کو دور کرتا ہے۔ امریکہ میں بہت مقبول ہے۔

✤ مُرغ :۔

انڈے کی سفیدی میں ۸۵ فیصدی پانی، البیومن، چکنائی، مٹھاس، لیسی تھین،

نمکیات اور چکنائی ہوتے ہیں۔ زردی میں ۳۰ فیصدی چکنائی، فاسفورس اور گندھک ہوتے ہیں۔ چھلکا کیلسیم، کاربونیٹ، آیوڈین، فاسفیٹ، فولاد، گندھک، اور فاسفورس سے مرکب ہے۔

پہ لئے ڈاکٹر انڈا اور برانڈی ہیں دار چینی کا پانی ڈال کر مکسچر بنا کر نمونیہ اور سردی لگنے کے لیے دیتے ہیں۔ سخت اُبلا ہوا انڈا نقصان دہ ہوسکتا ہے۔ مرغ کا گوشت مقوی، مولد خون، جلد ہضم ہونے والا اور یرقان میں مفید ہے۔

٭ خرگوش:۔
ٹھنڈک پہنچاتا ہے۔ معدہ اور دل کو طاقت دیتا ہے۔ بخار، یرقان، دق اور بواسیر میں مفید ہے۔

٭ بکری:۔
مٹھاس کی طرف مائل مقوی گوشت۔ ریاح پیدا کرتا ہے۔ بلغم بڑھاتا ہے۔

٭ چڑیا:۔
مقوی، سکون آور گوشت ہے جو دل اور معدہ کے لیے مفید ہے۔

٭ مور:۔
جن کے ہاتھ پیر سوکھ جائیں ان کے لیے مفید ہے۔ بدذائقہ، اور ثقیل ہوتا ہے۔

٭ تیتر:۔
نکسیر کو بند کرتا ہے۔ دل کو طاقت دیتا ہے۔ یادداشت کو بہتر بناتا ہے۔ سوء ہضم میں مفید ہے۔

٭ بٹیر:۔
قابض، مفرح اور مقوی معدہ ہے۔

ثرید:۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم گوشت کی تعریف فرماتے تھے اور اس کو تمام کھانوں کا سردار قرار دیتے تھے۔ اسی طرح وہ روٹی کو بھی پسند کرتے تھے۔ ان اچھی چیزوں کو وہ ایک کھانے میں جمع کر لیتے تھے جسے ثرید کا نام دیا گیا ہے۔ اس کے اجزاء کے بارے میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں:۔

کان احب الطعام الی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم الثرید من الخبز، الثرید من الحیس۔

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے نزدیک سب سے پسندیدہ کھانا ثرید تھا جو کہ روٹی سے بنایا جاتا تھا۔ یا حیس سے بنایا گیا ثرید۔)

عام طور پر ثرید کا طریقہ یہ تھا کہ سالن پکا کر روٹی کے ٹکڑے اس میں ڈال دیے جاتے تھے۔ یہ ڈھانپ کر تھوڑی دیر رکھا جاتا تھا۔ پھر کھاتے تھے۔ بعض اوقات مکھن یا گھی کو گرم کر کے اس کے اوپر ڈالا جاتا تھا۔

ایک اور نسخہ حضرت عروہؓ بیان کرتے ہیں کہ حضرت عائشہ صدیقہؓ کا دستور تھا۔

انھا کانت اذا مات المیت من اھلھا۔ فاجتمع لذالک النساء ثم تفرقن الا اھلھا وخاصتھا امرت ببرمۃ من تلبینہ فطبخت ثم صنعت ثرید۔ فصبت التلبینۃ علیھا ثم قالت کلن منھا۔ فانی سمعت رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم یقول التلبینۃ مجمۃ لفؤاد المریض تذھب ببعض الحزن۔

(بخاری، مسلم، احمد۔ ترمذی، النسائی)

(حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا کے خاندان میں جب کوئی وفات ہوتی۔ اور تعزیت کے لیے آنے والی خواتین رخصت ہو جاتیں اور پھر گھر کے افراد اور کچھ خاص عورتیں رہ جاتیں تو تلبینہ (جَو کا دلیا) تیار کرنے کا حکم دیتیں۔ پھر ثرید تیار کیا جاتا۔ ثرید کے اوپر تلبینہ ڈال دیا جاتا۔ فرماتی تھیں کہ میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے سنا ہے کہ تلبینہ مریض کے جملہ عوارض کے لیے مفید اور غم کا بوجھ اتار دیتا ہے)

اس نسخہ میں گوشت، روٹی، جَو کا دلیا اور دودھ شامل ہوگیا۔ انھوں نے اسے خصوصی طور پر ایک ایسے مرکب کی شکل دی جو توانائی مہیا کرنے کے ساتھ تھکن اور دل سے بوجھ کو اتار دیتا ہے۔

حیس درحقیقت حلوہ کی شکل ہے۔ فتح خیبر کے موقع پر ام المومنین حضرت صفیہ رضی اللہ عنہا کی شادی کے ولیمہ کے لیے حیس کا حلوہ تیار کیا گیا۔ محدثین میں کچھ کا خیال ہے کہ دعوتِ ولیمہ میں کھجور، پنیر اور مکھن سے حاضرین کی تواضع کی گئی۔ دوسرے لوگ بیان کرتے ہیں کہ ان سب چیزوں کو پکا کر حلوہ کی شکل میں پیش کیا گیا۔ اس حلوہ میں ایک نسخہ کے مطابق پنیر کی جگہ جو کا آٹا یا پنیر اور آٹا دونوں شامل کیے جا سکتے ہیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی مجلس میں اکثر اوقات حاضرین کی تواضع کے لیے اندر سے ایک بڑے پیالہ میں ثرید تیار کر کے پیش کیا جاتا تھا۔ یہ پیالہ بکڑی کا تھا جس کی وسعت کا اندازہ اس بات سے لگایا جا سکتا ہے کہ اس کو چار آدمی مل کر اٹھاتے تھے۔ اس پیالہ کا ذکر حضرت عکراش بن ذویب یوں کرتے ہیں۔

ادنینا بجفنة كثيرة الثريد والوذر نخبطت بيدى
نواجيها واكل رسول الله صلى الله عليه وسلم من بين

يديه فقبض بيده اليسرى على يدى اليمنى ثم قال
يا عكراش كل من موضع واحد فانه طعام واحد۔

(ترمذی)

(ہمارے پاس ایک بہت بڑا پیالہ لایا گیا جس میں بہت زیادہ ثرید
اور بوٹیاں تھیں اور میں اپنا ہاتھ پیالہ کے ہر طرف گھما کر کھا رہا تھا کہ
رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم اپنے آگے سے کھا رہے تھے۔ انھوں نے
اپنے بائیں ہاتھ سے میرے دائیں ہاتھ کو پکڑا اور فرمایا کہ اے عکراش!
ایک جگہ سے کھاؤ یہ ایک ہی قسم کا کھانا ہے)
ثرید کے وسط میں اوپر سے مکھن گرم کرکے ڈالا جاتا تھا۔ عین ممکن ہے کہ شوربہ
میں روٹی توڑ کر ڈالنے اور اس کے نرم ہو جانے کے بعد اسے پھر سے گرم کیا جاتا ہو اور
پھر مکھن ڈال کر ڈھانپ دیا جاتا تھا تاکہ مکھن بھاپ سے پگھل کر پیالہ میں پھیل جائے
اس باب میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ بتاتے ہیں کہ ایک مرتبہ ثرید کھانے کے دوران
نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

انه اتى بقصعة من ثريد فقال كلوا من جوانبها ولا تاكلوا
من وسطها فان البركة تنزل من وسطها۔ (ترمذی، ابن ماجہ)

(انھوں نے ثرید کا ایک تھال دیتے ہوئے فرمایا کہ اس کے اطراف سے
کھاؤ اور درمیان سے نہ کھاؤ کہ برکت پیالہ کے درمیان میں ہوتی ہے)
ثرید کی پسندیدگی کا یہ عالم تھا کہ اس کی اہمیت کے بارے میں حضرت ابوموسیٰ
الاشعری روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

فضل عائشة رضه على النساء كفضل الثريد على سائر
الطعام۔ (بخاری۔ مسلم)

(عائشہ رضؓ کو خواتین پر اس طرح فوقیت حاصل ہے جس طرح کہ ثرید کو ہر قسم کے کھانوں پر حاصل ہے)

ثرید ایک مکمل خوراک ہے۔

ابن القیمؒ اس مرکب کے متعلق فرماتے ہیں کہ روٹی اور گوشت کا یہ ملاپ بہترین غذا ہے کیونکہ اس میں جسمانی ضرورت کی تمام چیزیں موجود ہیں۔ اور اس کے بعد کسی کی حاجت نہیں رہتی۔ لوگ اس بارے میں اکثر سوچتے ہیں کہ وہ اپنی غذائی ضروریات کو پورا کرنے یا بعض اوقات اضافی توانائی حاصل کرنے کے لیے کیا کھائیں؛ اس سلسلہ میں اطبار قدیم نے ماء اللحم کی صورت میں گوشت کو کشید کر کے اس سے جوہر حاصل کرنے کی کوشش کی۔ جدید مشاہدات میں ڈاکٹر سید فرخ حسن شاہ اور علماء طب میں حکیم کبیر الدین اتفاق کرتے ہیں کہ ماء اللحم میں صرف گوشت کے نمکیات ہوتے ہیں۔ کشید کے عمل میں لحمیات یا ان کے ایمونیائی ترشے داخل نہیں ہوتے اس لیے ماء اللحم کو توانائی کا سرچشمہ قرار نہیں دیا جا سکتا۔ توانائی کا ذریعہ گوشت ہے۔ اس کے ساتھ روٹی اور جو کا اضافہ غذائی نقطۂ نظر سے اسے مکمل اور جامع غذا بنا دیتا ہے۔ جو کہ جسمانی ضروریات کے لیے ہی نہیں بلکہ اضافی توانائی کا بہترین ذریعہ ہے۔

شوی، کوزی۔ سجی BARBECUE

زمانۂ قدیم میں گوشت پکانے کی ایک صورت یہ تھی کہ پورا جانور یا اس کا کچھ حصہ آگ پر سینک کر کھا لیا جائے۔ ہر دور میں اور علاقہ میں اس کی ترکیب مختلف رہی ہے۔ مثلاً یورپ میں آگ کے اوپر ایک سٹینڈ بنا کر جانور کو اس میں پرو کر پھرایا جاتا تھا۔ اور اس طرح آگ سے اس کی ہر سمت پک جاتی تھی۔ بلوچستان میں جانور کو لٹکا کر نیچے آگ جلائی جاتی ہے۔ قبائلی علاقہ میں جانور کو گڑھے میں ڈال کر اوپر

مٹی ڈال کر اس کے اوپر آگ جلا کر اس کو دم پخت کرتے ہیں ۱۹۷۴ء کی اسلامک کانفرنس میں وزیر اعظم کے عشائیہ پر لاہور کے قلعہ میں اسلامی ممالک کے سربراہان کو جو کھانے پیش کیے گئے ان میں بھنا ہوا گوشت، بلوچی سجی اور قبائلی طریقہ سے پکایا گیا تھا۔ اس کے لیے چھوٹی عمر کا تندرست جانور پسند کیا جاتا ہے۔ سعودی عرب میں سالم دُنبہ پکا کر اسے کوزی کہتے ہیں۔ وہاں پر ایسے ایسے ماہر باورچی ہیں کہ سالم اونٹ پکا لیتے ہیں۔ پھر اس کے پیٹ میں بکرے اور ان کے پیٹوں میں مرغیاں، انڈے میوے اور بادام بھرے ہوتے ہیں۔ قرآن مجید حضرت ابراہیم علیہ السلام کی ضیافت کا ذکر کرتے ہوئے فرماتا ہے۔

ولقد جاءت رسلنا ابراھیم بالبشریٰ قالوا سلٰما قال سلٰمٌ فما لبث ان جاء بعجلٍ حنیذ۔ (ھود: ۶۹)

(ہمارے فرستادہ ابراہیمؑ کے پاس خوشخبری لے کر پہنچے تو انھوں نے ان کو سلام کیا۔ جواب میں بھی سلام ہوا۔ اور انھوں نے مہمانوں کے لیے ایک بچھڑا فوراً بھون لیا۔)

حضرت ابراہیم علیہ السلام نے معزز مہمانوں کی خاطر داری کے لیے سالم بچھڑا آگ پر بھونا اور یہ مہمان نوازی کی عمدہ ترین مثال تھی۔ اسی طرح ترمذی روایت کرتے ہیں کہ جب مغیرہ بن شعبہؓ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے گھر مہمان ٹھہرے تو انھوں نے بکری بھون کر ان کو کھلائی۔

ام المومنین حضرت ام سلمہؓ روایت فرماتی ہیں:۔

انھا قربت الی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم جنباً مشویاً فاکل منہ، ثم قام الی الصلوٰۃ۔ وما توضا۔

(ترمذی)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں بکری کا ایک پہلو بھون کر پیش کیا۔ انھوں نے اس میں سے نوش فرمایا۔ پھر نماز کے لیے کھڑے ہوئے لیکن وضو نہیں کیا۔)

اسی باب میں حضرت عبداللہ بن الحرثؓ روایت فرماتے ہیں:۔

اکلنا مع رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم شواء فی المسجد۔

(ترمذی)

(ہم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے ہمراہ مسجد میں بھنا ہوا گوشت کھایا۔)

حضرت ابراہیم علیہ السلام کی خاطرداری اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی مہمان نوازی سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ جب وہ کسی کے لیے بہترین کھانے کا انتخاب کرتے تھے تو وہ بھنا ہوا گوشت ہوتا تھا۔

بھنے گوشت کی تفصیل میں جاتے ہوئے ابن القیمؒ فرماتے ہیں کہ ایک صورت اسے دھوپ میں سکھا کر تیار کرنے کی ہے۔ دوسری میں کوئلوں پر بھونا جائے اور تیسری میں شعلوں سے آنچ دی جائے۔

ان کی تحقیق کے مطابق بہترین قسم وہ ہے جو کوئلوں پر بھونی جائے۔ اس غرض کے لیے بہترین گوشت ایک سال تک کی عمر کے دنبہ سے حاصل ہوتا ہے۔ اور اس کے بعد نر بچھڑا ہے۔

مکہ معظمہ میں لوگ سالم دنبہ پکانے کے لیے اس کو تندور میں لٹکا دیتے ہیں۔ تندور میں کچے چاولوں کی پرات رکھی ہوتی ہے۔ گرم ہونے پر گوشت سے جو چربی آگ میں گرتی ہے وہ پرات میں گر کر چاولوں کو پکاتا ہے۔ اس طرح دنبہ پکنے کے ساتھ اس کے پانی اور چربی میں چاول بھی تیار ہوتے ہیں۔

پاکستان میں مرغ کا چرغا پہلے تندور میں بنایا جاتا تھا۔ اب درآمدہ BARBECUE کی مشینوں سے بنتا ہے۔ چونکہ تیز گرمائش سے گوشت اندر سے نہیں گلتا اس لیے مرغ کو چھیدنے لگا کر گلانے والے مصالحے، دہی یا سرکہ لگا کر کچھ دیر رکھ کر گوشت نرم کر لیا جاتا ہے۔ اس ضمن میں اب بجلی کا تندور، یا ELECTRIC OVEN ایجاد ہوئی۔ اس کے بعد نئی چیز جواب روز بروز مقبول ہو رہی ہے وہ MICROWAVE OVEN ہے۔ اس میں گرمی کی بنفشی شعاعیں گوشت کے آر پار ہو کر اسے یکساں پکاتی ہیں۔ مغربی ملکوں میں کھانے پکانے، ان کو جلد گرم کرنے اور چرغا تیار کرنے کی یہ مشین اب ہر گھر کی ضرورت بن گئی ہے۔

ایک حالیہ تحقیق کے مطابق زیادہ مقدار میں گوشت کھانے یا زیادہ پکانے سے کینسر کا امکان بڑھ جاتا ہے۔ غالباً اسی لیے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے زیادہ گوشت کھانے اور روزانہ کھانے کو متعدد مقامات پر ناپسند فرمایا

یخنی:۔

گوشت کو ابال کر جو پانی حاصل ہوتا ہے وہ عام الفاظ میں یخنی ہے۔ اگرچہ سبزیوں کے جوشاندہ کو بھی یخنی ہی کہا جا سکتا ہے۔ مغربی کھانوں میں گوشت کے ہمراہ مختلف چیزیں مرکب کر کے شوربہ یا سوپ SOUP بنایا جاتا ہے۔ اگر یہ خالص یخنی ہو تو اسے CLEAR SOUP یا CONSUME کہتے ہیں۔ ورنہ شوربہ میں کریم اکثر ڈالی جاتی ہے۔ اس کے علاوہ دال گوشت کا شوربہ بھی مقوی چیز ہے۔ جو MULLIGETAWANY سوپ کہلاتی ہے۔ چینی یخنیوں میں کھمبی کی یخنی اور مکئی آمیز CHICKEN CORN SOUP میں

مرغی کی یخنی کے علاوہ گوشت کے ٹکڑے، انڈے کی سفیدی، مکی کا آٹا بھی شامل ہوتے ہیں۔ ان اضافتوں سے یہ شوربہ ایک نہایت مفید اور مقوی غذا بن جاتا ہے

یخنی بنانے کا عام طریقہ یہ ہے کہ گوشت کے ساتھ لہسن اور مصالحے ڈال کر ان کو پانی میں اس وقت تک پکاتے ہیں جب تک کہ وہ گوشت گل جائے۔ اس غرض کے لیے زیادہ طور پر گردن کا گوشت پسند کیا جاتا ہے۔ گردن اور پشت کے گوشت میں معمول کے لحمیات کے علاوہ خون کی تیاری میں کام آنے والے عناصر بھی شامل ہوتے ہیں۔ ایک مغربی نسخہ کے مطابق ہڈیوں کی یخنی مفید چیز ہے۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ جوڑ بنانے والی ہڈیوں میں سے کسی کے آخری سرے کو توڑ کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیے جاتے ہیں۔ پھر ان ٹکڑوں میں نمک اور پانی ڈال کر کافی دیر تک پکایا جاتا ہے۔

اب یہ بات ثابت ہو چکی ہے کہ ہڈیوں کی یہ یخنی خون کی کمی کو دور کرنے کا بہترین نسخہ ہے۔ یہ BONE TEA ہمارے بزرگ پروفیسر واسطی صاحب کو بہت پسند تھی۔ اور میو ہسپتال کے بچہ وارڈ میں ہر صبح ایک دیگ میں بڑے گوشت کی ہڈیاں ڈال کر دو تین گھنٹے پکانے کے بعد سوکھا اور پرانے اسہال میں مبتلا بچوں کو پلایا جاتا تھا۔ یہ یخنی فی الواقع مفید تھی۔ ہم نے ایام حمل کے دوران خون کی کمی کی شکار سینکڑوں عورتوں کو ہڈیوں کی یخنی تجویز کی اور ان کی یہ کمی کسی بھی دوائی کے بغیر جاتی رہی۔

آج کل مرغی کے پنجوں سے بھی یخنی تیار کی جاتی ہے اگرچہ اپنی افادیت کے لحاظ سے یہ چوپایوں کی یخنی کے برابر نہیں لیکن اس کو بیکار بھی نہیں کہا جا سکتا۔ لاہور کے ایک مشہور ہوٹل میں لوگ عرصہ دراز سے "مرغ یخنی" کے نام سے پنجوں کی یہ یخنی پی رہے ہیں۔ ایک مرتبہ شدید زکام کے دوران یہ یخنی گرم گرم پی گئی۔ یہ لذیذ بھی تھی

اور مفید بھی۔

یخنی بنانے کے عمل میں ایک اضافہ ۱۹۴۵ء کی ایک نمائش میں دیکھا گیا۔ مراد آباد (بھارت) کے ایک کارخانہ نے JUGSOUP کے نام سے ایک عجیب برتن پیش کیا۔ اس کے اوپر والے خانے میں گوشت رکھا جاتا ہے۔ اس کے نیچے والے بڑے خانے میں پانی ڈال کر اسے چولھے پر رکھ دیا جاتا ہے۔ گرم ہونے پر پانی سے بھاپ نکل کر اوپر والے اس خانے کے ارد گرد گردش کرتی ہے جس میں گوشت رکھا گیا تھا۔ پانی یا بھاپ براہ راست گوشت کو نہیں لگتے۔ گوشت تک صرف ان کی گرمی بالواسطہ آتی ہے۔ تھوڑی دیر کے بعد گوشت پانی چھوڑتا ہے۔ یہ گوشت کا صحیح معنوں میں ماء اللحم ہے جس میں کوئی آمیزش نہیں۔ اس یخنی میں لحمیات اور امونیائی ترشوں کی ایک معمولی مقدار ضرور پائی جاتی ہے۔ یہ آسانی سے ہضم ہو سکتا ہے لیکن وہ توانائی جو گوشت میں پائی جاتی ہے۔ یہ کسی طور اس کا بدل نہیں ہو سکتا۔

یخنی پکانے میں بعض لوگ سبزیاں یا پھل بھی شامل کر لیتے ہیں۔ اس سے کوئی خاص فرق نہیں پڑتا۔ سوائے اس کے کہ ان کے نمک بھی شامل ہو گئے۔ یخنی پکاتے وقت اگر گوشت کے ساتھ جو ڈال دیے جائیں تو اس کی افادیت کھیچی اور دال والی یخنی کے برابر ہو جاتی ہے۔

یخنی بنانے میں گوشت کے پانی میں حل پذیر اجزاء، امونیائی ترشوں کا کچھ حصہ، اور فرازی روغن بہر حال یخنی اور سوپ میں شامل ہوتے ہیں۔ کسی وجہ سے اگر گوشت کھانا ممکن نہ ہو یا مریض نگلنے یا چبانے کے قابل نہ ہو تو ایسے حالات میں یخنی سے توانائی بحال کرنے کا کام لیا جا سکتا۔ فنی طور پر یہ کہا جا سکتا ہے کہ یخنی گوشت کا نعم البدل نہیں لیکن اس میں ہڈیوں کے جوہر کی موجودگی اسے سالن سے افادیت میں بہتر بنا دیتی ہے۔ خون کی کمی کا علاج ہڈیوں کی یخنی سے کیا جا سکتا ہے اور یہ نسخہ کسی بھی

دوائی سے زیادہ مفید ہے۔

مُرغ یخنی :۔

پشاور میں خوانچہ والے ایک دیگچہ میں کوئی سیال ڈال کر اس پر مرغ کی چند بوٹیاں رکھ کر مُرغ یخنی کی صدائیں دیتے تھے۔ مزدور قسم کے لوگ پچیس پیسے میں یہ گرم گرم یخنی اس امید پر پیتے تھے کہ کمزوری کو دور کرتی ہے۔ وہاں سے یہ بیماری ملک کے دوسرے شہروں تک آگئی ہے۔ وہ مُرغ یا اس کے جو پنجر دیگچہ کے ڈھکن پر رکھے ہوتے ہیں عام طور پر ایسی عمر کا ہوتا ہے کہ دو چار مرتبہ ابالنے سے تو وہ نہیں گلتا۔ اس کا جسم اشتہار کے طور پر کئی دن پڑا رہتا ہے۔ جب گوشت رنگ بدل جاتا ہے تو اسے مرغ پلاؤ یا سالن کی شکل میں ایک ہفتہ بعد بیچ دیا جاتا ہے۔ پڑھے لکھے لوگوں کو بھی دیکھا گیا ہے کہ وہ بڑے شوق سے یہ یخنی پیتے ہیں۔ آج کل اس کی پیالی دو روپے تک ملتی ہے۔ ایک کیمسٹ نے ایبٹ روڈ سے یہ یخنی پی کر بڑی تعریف کی کہ اس سے ان کے جسم میں توانائی آگئی۔

جہاں تک مرغ کی یخنی کا تعلق ہے وہ تو اس میں نہیں ہوتی۔ البتہ ہر دکاندار اپنی کاریگری سے کچھ مصالحے ملا کر ایک مشروب تیار کرتا ہے۔ عین ممکن ہے کہ اس نسخہ کے کچھ اجزاء مفید بھی ہوں یا نقصان دہ بھی ہو سکتے ہیں۔

ماءُ اللحم :۔

اطباء کی ہر دور میں خواہش رہی ہے کہ مقوی غذاؤں میں موجود طاقت دینے والے عناصر کو منتخب کر کے ان سے زیادہ سے زیادہ فائدہ حاصل کریں۔ گوشت سے توانائی حاصل ہوتی ہے لیکن ہر شخص دو سیر گوشت روزانہ ہضم نہیں کر سکتا اور اتنی مقدار کو

پیٹ میں ڈالنے سے دیگر مسائل پیدا ہو سکتے ہیں۔ گوشت سے اگر طاقت دینے والے اجزاء علیحدہ ہو سکیں تو دو سیر کے فوائد ایک تولہ سے حاصل ہو جائیں۔ جابر ابن حیان نے معلوم کیا کہ ہر دوائی میں فائدہ کرنے والا عنصر تھوڑی مقدار میں ہوتا ہے اور بقایا غیر مطلوبہ اجزاء یا پھوک پر مشتمل ہوتا ہے۔ اس مفید عنصر کو اس نے جزو عامل کا نام دیا۔ جسے اب ACTIVE PRINCIPAL کہتے ہیں۔ اطباء کی کوشش رہی کہ وہ گوشت سے اس کا جزو عامل نکال لیں۔ ماء اللحم اس کوشش کی ایک شکل ہے۔

مختلف قسم کے گوشت اور پانی ایک دیگ میں ڈال کر اس کو نلکیوں کے ذریعہ ایک خالی برتن سے ملا دیتے ہیں۔ جب دیگ کے نیچے آگ جلائی جاتی ہے تو گوشت اور پانی سے بخارات بھاپ کی صورت میں اڑ کر نلکیوں کے ذریعہ خالی برتن کی طرف جاتے ہیں۔ خالی برتن کو ٹھنڈے پانی میں رکھ جاتا ہے۔ اس طرح بخارات ٹھنڈے ہو کر سیال شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ یہ عملِ کشید DISTILLATION ہے۔ اسی طریقہ سے عرق بھی نکالے جاتے ہیں۔

اطباءِ قدیم نے گوشت کی افادیت میں اضافہ کرنے کے لیے مختلف دوائیں بھی دیگ میں شامل کیں اور استادانِ حکمت نے ماء اللحم کا نام اس کے ساتھ شامل ادویہ کی مناسبت سے رکھنا شروع کیا۔ جیسے ماء اللحم طیوری جو کہ پرندوں کے گوشت سے بنا۔ ماء اللحم عنبری جس کے نسخہ میں عنبر بھی شامل رہا۔ دورِ حاضر میں طب کے ایک جید فاضل حکیم کبیر الدین نے ماء اللحم منجمد۔ ماء اللحم بارد۔ دو آتشہ، ماء اللحم عنبری بہ نسخہ کلاں، ماء اللحم انگوری، ماء اللحم کمو کاسنی والا، ماء اللحم چوب چینی والا کے عنوان سے مختلف نسخے بیان کیے ہیں۔ جن میں سے ہم دو نسخے "قرابادین ہمدرد" سے پیش کرتے ہیں۔

ماءاللحم عنبری بہ نسخہ کلاں:۔

آشنہ، اکرہندی، الائچی کلاں، برادہ صندل سفید و سرخ، برگ فرنجمشک، بہمن سفید، جاوتری، جائفل، دارچینی، زرنباد، شقاقل مصری، عشبہ مغربی۔۔ فطراسالیون۔ لونگ، کباب چینی، گل سرخ، مصطگی رومی میں سے ہرایک ۱۰ گرام بادرنجویہ۔ گل گاؤزبان ۰۵ گرام فی عدد، بالچھڑ ۵ گرام، چوب چینی ۰۷ گرام، زعفران ۴ گرام۔ عنبر ۲ گرام میں گوشت بکری ۶۰۰ گرام۔ گوشت مرغ ۶۰۰ گرام۔ گوشت کبوتر ۳ عدد، کنجشک (چڑیا) ۱۰ عدد کو ۱۲ لیٹر پانی میں پکاکر ۱۰ بوتل ماءاللحم حاصل ہوتا ہے

عرق ماءاللحم مکو کاسنی والا:۔

اس میں اذخر مکی۔ اصل السوس، برگ گاؤزبان۔ بادآورد، بادرنجویہ، بادیان بریانجاسف۔ شکاعی۔ گلو سبز۔ ہرایک ۵۰ گرام۔ گل گاؤزبان ۲۵ گرام میں بکری کا گوشت ۶۰۰ گرام، آب کاسنی اور مکو ۸۰۰ ملی لیٹر، پانی ۹ لیٹر ملاکر عرق کی مانند کشید کیا جاتا ہے۔

حکیم کبیرالدین نے اپنی بیاض کبیر میں بتایا ہے کہ ماءاللحم بناتے ہیں گوشت کے لحمی اجزاء کشید نہیں ہوتے۔ اس لیے جس چیز کو ماءاللحم کے نام سے خریدتے ہیں۔ اس میں گوشت کے مقوی اجزاء موجود نہیں ہوتے۔ البتہ کچھ معدنی نمک ضرور پائے جاتے ہیں یا ماءاللحم کے نسخہ میں دوسری ادویہ شامل کی جاتی ہیں۔ ان کا عرق شامل ہو جاتا ہے۔ اس لحاظ سے دیکھیں تو اس سے جو بھی فائدہ ہوگا۔ وہ معدنی نمکیات کے اثرات سے ہوتا ہے۔

ڈاکٹر سید فرخ حسن شاہ صاحب نے غذائیات کے مسئلہ پہ جدید ذرائع سے

خصوصی تحقیقات کی ہیں۔ انھوں نے ایک خصوصی خط میں بیان فرمایا ہے کہ ماءاللحم بنانے یا گوشت کو عرق کی مانند کشید کرتے ہیں اس کے مقوی اجزاء یعنی لحمیات اور ایمونیائی ترشے حل نہیں ہوتے۔ ماءاللحم میں معدنی نمکیات کے علاوہ گوشت میں موجود فرازی روغن یا ESSENTIAL OIL کشید ہو کر آ جاتے ہیں۔ اس کے علاوہ گوشت کا نشاستہ اور اضافی دواؤں کا نشاستہ تخمیر کے عمل سے گزر کر الکحل میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ اس طرح ماءاللحم میں معدنی نمک، فرازی روغن اور الکحل پائے جاتے ہیں۔ انھی کی بدولت اس میں گوشت کی خوشبو بھی شامل ہو جاتی ہے۔

ماءاللحم کی کیمسٹری کو سامنے رکھ کر اس کے فوائد کا اندازہ لگائیں تو یہ بھوک بڑھانے میں مفید ہوگا۔ پیٹ سے ریاح کے اخراج میں مددگار ہوگا۔ دل کی بیماریوں، گردوں کی خرابی یا اسہال سے تندرستی کے بعد اگر جسم میں نمکیات کی کمی واقع ہوئی ہو تو اس کا پینا مفید ہوگا۔

ماءاللحم کے جن نسخوں کا اوپر تذکرہ کیا گیا ہے ان کو سامنے رکھیں تو یہ ایک مقوی غذا نہیں بلکہ ایک باقاعدہ دوائی ہے۔ جس سے وہ تمام فوائد کسی قدر حاصل ہو سکتے ہیں جو ان مفردات کے ہیں لیکن یہ گوشت کا عرق بہرحال نہیں ہے اس لیے اگر جسمانی کمزوری کے لیے گوشت کو استعمال کرنا ہو تو اس کی بہترین صورت گوشت ہی ہے۔ البتہ بعض دواخانے ماءاللحم کی تیاری کے دوران دیگ میں اس کا بقایا، یا تلچھٹ بطور مقوی دوائی تجویز کرتے ہیں جو کہ درست اور مفید ہے۔ کمزوروں کے لیے یخنی بہترین چیز ہے۔

گوشت پکانے کا اصول

بنیادی طور پر گوشت جانور کے عضلات، ان کو ہڈیوں سے ملانے والے ریشوں،

خون کی نالیوں، اعصاب، ہڈیوں اور مختلف قسم کی بافتوں پر مشتمل ہوتا ہے، پکانے کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ گوشت نرم ہو جائے اور آسانی سے چبایا جا سکے، اسے کتنا نرم کیا جائے، یہ معاملہ علاقہ اور پسند کا ہے۔ مثلاً سندھ میں زیادہ نرم گوشت کھایا جاتا ہے جبکہ کشمیر اور عرب کا عام گوشت سخت ہوتا ہے۔ یورپ میں گوشت کھانے کے لیے چھری کانٹا استعمال کیا جاتا ہے جبکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دانتوں کو مضبوط رکھنے کے لیے اسے نوچ کر کھانے کی ہدایت فرمائی ہے۔

پکانے کے لیے گوشت کا انتخاب اس مقصد پر منحصر ہوتا ہے جس کے لیے وہ استعمال کیا جائے گا جیسے کہ شب دیگ پکانے کے لیے بڑے بکرے کا گوشت پسند کیا جاتا ہے کیونکہ اس نے بند برتن میں رات بھر پکنا ہے۔ اگر وہ جلد گل جانے والا ہوا تو شوربہ میں حل ہو جائے گا۔ یہی صورت حلیم اور ہریسہ میں بھی ہوتی ہے۔ کیونکہ اس میں گوشت کو گلانے کے بعد اسے گھوٹا جاتا ہے۔ گھر کی ہنڈیا کے لیے چھوٹی عمر کے بکرے کا گوشت پسندیدہ ہے۔ بھیڑ کا گوشت کھٹائی مائل ہوتا ہے اور مجبوراً لیا جاتا ہے۔ البتہ چکنائی کے شوقین یا پلاؤ پکانے کے لیے دنبہ کا گوشت پسند کرتے ہیں۔

گوشت پکانے کا عام طریقہ بنیادی طور پر چار طریقوں پر مشتمل ہے۔ اُبالنا، تلنا، دونوں اور دم پخت کرنا۔ دم پخت کرنے کا پہلا طریقہ تو یہ تھا کہ گوشت، مصالحے اور اضافی اشیاء دیگ میں ڈال کر اس کا ڈھکن آٹا لگا کر ایسا کر دیا جاتا تھا کہ اندر سے بھاپ خارج نہ ہو۔ اس سے برتن کے اندر کا درجہ حرارت بڑھ جاتا ہے اور گوشت زیادہ اچھی طرح گل جاتا ہے۔ یہ مقصد اب پریشر ککر سے حاصل ہو جاتا ہے۔ جس میں اندرونی دباؤ کو پریشر کی ضرورت کے مطابق کم و بیش کیا جا سکتا ہے۔

گوشت کے ساتھ کچھ پانی، پیاز اور مصالحے ڈال کر اس کو کچھ دیر پکا کر پانی خشک

کیا جاتا ہے۔ پھر اس میں گھی ڈال کر بھونتے ہیں اور سبزی ڈال کر دوبارہ شوربہ کے لیے پانی ڈال کر پکایا جاتا ہے۔

دوسری ترکیب میں گھی میں مصالحے اور پیاز بھون کر اس میں گوشت ڈال دیا جاتا ہے۔ جب وہ گل جائے تو اس میں سبزی ملا کر پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے۔

اس مسئلہ پر ڈاکٹر سید فرخ حسن شاہ صاحب سے رائے لی گئی ان کی تحقیقات کے مطابق پہلے گھی ڈالنے سے گوشت زیادہ دیر تک گھی کے ساتھ رہتا ہے۔ اس سے کچھ کیمیاوی مرکبات OXIDATION کے عمل سے بنتے ہیں جو گوشت کے لحمیات کے ساتھ مل کر اس کی غذائی افادیت کو خراب کرتے ہیں۔ شاہ صاحب کے خیال میں گھی کا گوشت کے ساتھ زیادہ دیر رہنا اسے مضر صحت بھی بنا دیتا ہے حال ہی میں علم الامراض کے بعض بیرونی ماہرین کو گوشت سے مضر صحت اجزاء کا سراغ ملا ہے۔ ان کے خیال میں اسے زیادہ دیر پکانا اور زیادہ مقدار میں متواتر گوشت کھانا کینسر کا باعث ہو سکتا ہے۔

گوشت کو اگر پانی میں اُبالا جائے تو اس کا درجۂ حرارت ایک خاص حد سے آگے نہیں جا سکتا۔ اس لیے اکثر اجزاء محفوظ رہ جاتے ہیں۔ غذائیت قائم رہتی ہے۔ بلکہ بعض ایسے مرکب بھی بن جاتے ہیں جو مفید ہوتے ہیں اور جلد ہضم ہوتا ہے۔

گوشت کو اگر براہِ راست فرائی کیا جائے تو اس کے بیرونی حصہ کے لحمیات کی خاصی مقدار ضائع ہو جاتی ہے لیکن اندر والے حصوں میں سے کچھ ایسی چیزیں مرتب ہوتی ہیں جو مفید ہیں اور بیرونی حصہ کے نقصان کی تلافی ہو جاتی ہے۔

سائنسی تحقیقات کی پاکستان کونسل لاہور میں کیے گئے تجربات کی روشنی میں گوشت کو گھی کی موجودگی میں زیادہ دیر پکانا نامناسب ہے۔ غذا کی ضرورت کے اصول

کے مطابق گوشت کے ساتھ سبزی کا ہونا ضروری ہے کیونکہ عملِ انہضام کے دوران گوشت کا اکثر حصہ ہضم ہو جاتا ہے اور آنتوں کے لیے جسم سے باہر نکالنے کے لیے کچھ بھی باقی نہیں بچتا۔ گوشت میں جن غذائی عناصر اور خاص طور پر وٹامن کی کمی ہوتی ہے ،ان سے مسائل پیدا ہو جاتے ہیں۔ مسلسل گوشت کھانے سے صحت خراب ،قبض اور کمزوری ہو جاتے ہیں۔ جو سبزی نہ کھانا چاہیں وہ پھل استعمال کریں۔ پھلوں کے بارے میں ہمارے یہاں غلط مفروضات کی کمی نہیں۔ ایسے لوگ کثرت سے دیکھے ہیں جو صبح کے ناشتہ میں ضروری لحمیات پر توجہ دینے کی بجائے پھل کھاتے ہیں۔ ایک صاحب بڑا سا سیب لے کر رات شبنم میں رکھتے ہیں، صبح اسے ہاتھ میں لے کر باغ میں سیر کرتے اور واپسی میں اس امید پر کھاتے ہیں کہ وہ ان کو توانائی دے گا ایک غلط مثل مشہور ہے

AN APPLE A DAY KEEPS DOCTOR AWAY

(روزانہ ایک سیب کھانے سے ڈاکٹر کی ضرورت نہیں رہتی)

سیب میں لحمیات اور چکنائی نہیں ہوتے۔ چند وٹامن اور مٹھاس کے علاوہ اس میں اہمیت کا کوئی غذائی عنصر نہیں ہوتا۔ پروفیسر عبدالحمید ملک مرحوم فرمایا کرتے تھے، توانائی مہیا کرنے میں شلغم کو سیب پر فوقیت حاصل ہے۔ گوشت کی معمولی مقدار اور سبزیاں مل کر ایک جامع مفید اور مکمل غذا بنتے ہیں جس کی بہترین مثال "من وسلویٰ" ہے۔ جب خدا تعالیٰ نے خود غذا کا نسخہ مرتب کیا تو اسے بلا شبہ ہر طرح سے جامع اور مکمل ہونا تھا اس میں مختلف قسم کی سبزیاں اور پرندوں کے گوشت شامل تھے۔ پرندوں کا گوشت چرپایوں سے افضل ہے کیونکہ مور کے سوا اس کا ریشہ موٹا نہیں ہوتا۔ اس کے ریشوں کے درمیان چربی نہیں ہوتی۔ پرندوں کی تمام چربی کھال کے ساتھ یا پیٹ کے اندر ہوتی ہے جسے آسانی سے علیحدہ کر کے خشک گوشت حاصل کیا جا سکتا ہے اس لیے یہ چرپایوں سے افضل ہے۔ جانوروں سے حاصل ہونے والی چربی، دل، خون کی نالیوں اور پیٹ کے عوارض کا باعث ہو سکتی ہے۔ حال ہی میں کچھ مرکب

غذاؤں میں موجود غذائی عناصر کا تجزیہ ڈاکٹر فرخ حسن شاہ صاحب نے کیا ہے
ان میں سے چند چیدہ غذاؤں کا موازنہ پیش خدمت ہے

یونٹ

	لحمیات	چکنائی	نشاستہ	حرارت کے حرارے	کیلشیم	فاسفورس	فولاد	حیاتین ب	حیاتین ج
اروی گوشت	۲۷٫۶۶	۲۰٫۶۴	۴۵٫۶۸	۴۷۷	۶۶	۵۴	۱۰	۱۳	۱۵
کندو گوشت	۱۷٫۶۴	۱۹٫۶۹	۱۶٫۶۱	۳۰۹	۳۷	۶۹	۲٫۶۰	۱۷	—
چنے کی دال گوشت	۸٫۶۸	۱۳٫۶۰	۱۲٫۶۳	۲۰۱	۴۴	۹۸	۶٫۶۰	۱۵	۹
کچنار گوشت	۱۰٫۶۷	۱۰٫۶۱	۵٫۶۵	۱۵۶	۷۲	۱۲۰	۲٫۶۰	—	—
بھنڈی گوشت	۲٫۶۵	۱۲٫۶۳	۱٫۶۶	۱۲۷	۱۶۳	۱۴۲	۱۵	۱۰	۱۵
گوبھی گوشت	۷٫۶۵	۶٫۶۵	۲٫۶۶	۴۲۹	۷۰	۸۱	۳	۱۲۰	۳۰
مونگرا گوشت	۱۸٫۶۲	۲۵٫۶۱	۲۰٫۶۷	۳۸۲	۶۰	۴۵	۱۰٫۵	—	—
آلو قیمہ	۱۸٫۶۳	۱۲٫۶۴	۸٫۶۶	۲۱۹	۶۵۰	۹۴	۵	۸۰	۱۷
مٹر گوشت	۷٫۶۷	۱۱٫۶۵	۴٫۶۰۹	۱۵۴	۱۴	۸۰	۳	۶۰	۳
آلو گوشت	۱۱٫۶۳	۱۵٫۶۱	۳٫۶۴	۱۹۱	۳۸	۸۹	۱۰۰	۱۰۰	—
پالک گوشت	۱۷٫۶۷	۲۰٫۶۰	۲۴٫۶۵	۲۴۹	۱۲۳	۵۶	۹	۱۰	۱۷
دال ماش قیمہ	۱۶٫۶۳	۸٫۶۸	۱۵٫۶۲	۳۰۵	۴۲	۷۳	۵	۱۷	۱۰
کریلا گوشت	۱۲٫۶۹	۱۲٫۶۶	۴٫۶۳	۱۸۲	۱۲۶	۲۱۴	۲	—	—
چقندر گوشت	۹٫۶۶	۸٫۶۸	۵٫۶۴	۱۳۹	۱۶۴	۹۳	۱	—	—
شامی کباب	—	۱۸٫۶۸	۱۵٫۶۵	۲۶۴	۷۹	۱۲۹	۳۰	۱۳	۳
پسندہ	۱۵٫۰۵	۱۱٫۶۱	۶٫۶۴	۱۸۸	۵۸	—	—	—	—
کریلا قیمہ	۱۲٫۶۹	۱۲٫۶۶	۴٫۶۳	۱۸۲	۶۴	۵۷	۲	—	۲
نرگسی کوفتہ	۲۰٫۶۶	۷٫۶۸	۵٫۶۲	۲۱۳	۵۷	۲۴۷		۱۰۰	—

جانوروں کے مختلف اعضاء کا جائزہ لینے پہ معلوم ہوا ہے کہ فولاد کی سب سے زیادہ مقدار تلی میں اور اس کے بعد کلیجی میں ہوتی ہے۔ جست پھیپھڑوں میں، تانبہ گردوں اور دل میں ہوتا ہے۔

گوشت کو زیادہ دیر پکانے اور اس کی غذائیت سے بھرپور استفادہ کرنے کے لیے ہریسہ اور حلیم اور شب دیگ ہیں۔ ابو نعیم اصفہانی نے ہریسہ میں توانائی کا تذکرہ دو ایک احادیث کی صورت میں کیا ہے۔ جن کی ثقاہت پر محدثین مشتبہ ہیں۔ ہریسہ میں ہڈی کے بغیر گوشت جو کے ساتھ خوب پکانے کے بعد اتنا گھوٹتے ہیں کہ وہ لیسدار ہو جاتا ہے۔ اسے کھاتے وقت گھی میں تل لیا جاتا ہے۔ اس کے برعکس حلیم میں اس طرح کے گوشت میں گندم۔ دال۔ چاول، سیاہ لوبیا ڈال کر گھوٹا جاتا ہے۔ پھر مصالحے ڈالے جاتے ہیں۔

کشمیر میں بیاہ شادیوں پر ایک کھانا "گشتابہ" پکایا جاتا ہے جس میں کچے گوشت کو اوکھلی میں چار پانچ گھنٹے اتنا کوٹتے ہیں کہ اس میں کوئی ریشہ یا دانہ نہ رہے یہ گوشت لیس پکڑ کر ملائم ہو جاتا ہے۔ جب انگلی سے ملنے پر اس میں کوئی ریشہ یا دانہ محسوس نہ ہو تو اس میں مصالحے ڈال کر نچوڑتے ہیں اور آم کی شکل کے گولے بنا کر تل کر سخت کیے جاتے ہیں۔ پھر ان کا سالن بنایا جاتا ہے جس میں پانی کی بجائے دودھ ڈالا جاتا ہے۔ یہ پکوان اپنی غذائیت کے لحاظ سے بڑا مفید ہے۔ مگر مشکل یہ ہے کہ اسے پکانے میں کم از کم پندرہ گھنٹے لگتے ہیں۔ اس کا ذائقہ بالکل بھنے ہوئے گردوں جیسا ہوتا ہے۔

بازار میں ملنے والے ہریسہ اور حلیم کے جراثیمی تجزیہ پر اس میں انواع و اقسام کے جراثیم، طفیلی کیڑے، غلاظت اور گندگی کی قسمیں کافی مقدار میں ملتی ہیں۔ اس لیے ان کو کھانا صحت کو خطرے میں ڈالنے والی بات ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو گوشت پسند تھا۔ انھوں نے اس کی تعریف فرمائی، اسے مفید قرار دیا۔ یہ گوشت کی کیمسٹری اور استعمال کی صورتوں کا سرسری جائزہ اور اس امر کا ثبوت ہے کہ ان کی زبان گرامی سے جب کوئی ارشاد صادر ہوتا ہے تو وہ ٹھوس حقیقت ہے اور ان پر ایمان رکھنا دنیا میں بھی فوائد سے لبریز ہے۔

مچھلی — حوت ۔ سمک

FISHES

PISCES

مچھلی کے ساتھ انسانوں کی دلچسپی تقریباً اسی دن سے قائم ہے۔ جب سے انسان زمین پر باقاعدہ آباد ہوا اور اس نے یہاں کی چیزوں کو اپنی ضروریات کے لیے استعمال کرنا سیکھا۔ اندازہ لگایا گیا ہے کہ زمین پر مچھلی کا وجود پچھلے ۴۵ کروڑ سال سے موجود ہے۔ ماہرین حیاتیات نے جانوروں کو دو اہم قسموں میں تقسیم کیا ہے۔ ایک وہ جانور جو موسموں کو برداشت کرنے کی اہلیت رکھتے ہیں جیسے کہ انسان اور اکثر چوپائے۔ گرد و نواح کا موسم خواہ زیادہ گرم ہو یا ٹھنڈا، ان کے اجسام اپنے درجۂ حرارت کو ایک خاص حد تک قائم رکھ سکتے ہیں۔ جبکہ دوسری قسم کے حیوانات موسمی تغیرات کا مقابلہ نہیں کر سکتے۔ جیسے کہ مرغابی گرمی برداشت نہیں کر سکتی۔ اکثر کیڑے مکوڑے سردی کے موسم میں چھپ جاتے ہیں۔ اور جن کو مناسب جگہ نہ ملے وہ ختم ہو جاتے ہیں۔ مچھلی ان جانوروں میں سے ہے جو موسمی تغیرات کا مقابلہ نہیں کر سکتے۔ اس گروہ کو اصطلاحاً COLD BLOODED ANIMALS کہتے ہیں۔

انسانوں کو اب تک مچھلی سے دلچسپی غذا کے طور پر تھی۔ سمندروں، دریاؤں اور جھیلوں کے قریب رہنے والے معمولی کوشش سے مچھلیاں پکڑ کر اپنے لیے ایک اچھی اور مناسب غذا مفت حاصل کرتے رہے ہیں۔ بنیادی طور پر مچھلی کا جسم لمبا، چوڑائی اور موٹائی کم۔ جسم کے درمیان ریڑھ کی ہڈی اور جسم کے دونوں سرے گاؤدم ہوتے ہیں۔ لیکن پامفریٹ کی شکل بالکل تھالی کی مانند ہوتی ہے، اگرچہ

سامنے کی طرف اس کا منہ اور پیچھے دُم ہوتی ہے مگر یہ دونوں بھی اس خوبصورتی سے نصیب ہیں کہ اس کی گولائی زیادہ طور متاثر نہیں ہوتی۔

مچھلیوں کی جسامت، شکل صورت، نسل کشی، عادات بلکہ سانس لینے کا طریقہ ہر قسم اور علاقہ میں مختلف ہے۔ ایک عام مچھلی سانس لینے کے لیے ہمہ وقت منہ سے پانی پیتی اور گپھڑوں کے راستہ مسلسل باہر نکالتی رہتی ہے۔ اس عمل کے دوران وہ پانی میں حل شدہ آکسیجن اپنے لیے نکال لیتی ہے۔ ضرورت کے مطابق آکسیجن حاصل کرنے کے لیے اسے مسلسل پانی لینا اور نکالنا پڑتا ہے۔ بلکہ وہ یہ عمل نیند کے دوران بھی جاری رکھتی ہے۔

لیکن کیچڑ میں رہنے والی ڈولہ مچھلی کے ایک طرف گلپھڑے ہوتے ہیں۔ اور دوسری طرف مینڈک کی مانند ایک پھیپھڑا ہوتا ہے۔ اس آدھا تیتر اور آدھا بٹیر والی ساخت کے باعث وہ زیادہ دیر پانی کے اندر نہیں رہ سکتی۔ کیونکہ اس کا ایک گلپھڑا نصف صلاحیّت کی بنا پر زیادہ عرصہ کے لیے کارآمد نہیں رہ سکتا۔ اور اگر وہ پانی سے باہر رہنا چاہے تو اس کا ایک پھیپھڑا زیادہ دیر تک ساتھ نہیں دے سکتا۔

عام مچھلی زیادہ آکسیجن میں زندہ نہیں رہ سکتی۔ اس لیے جب وہ پانی سے باہر نکلتی ہے تو فوراً ہی دم گھٹنے سے ہلاک ہو جاتی ہے جبکہ ڈولہ مچھلی MUD FISH پانی سے باہر کافی دیر زندہ رہ سکتی ہے۔

وہیل مچھلی کو علمائے حیاتیات مچھلی کی بجائے گائے قرار دیتے ہیں۔ بڑی قسم کی وہیل برفانی سمندروں میں رہتی ہے اور سانس لینے کے لیے ہر آدھ گھنٹہ کے بعد پانی کی سطح کے اوپر آجاتی ہے۔ اوپر آکر وہ تازہ ہوا کی ایک کثیر مقدار جسم میں ذخیرہ کر لیتی ہے۔ یہ ذخیرہ اس کی آدھ گھنٹہ کی ضروریات کے لیے کافی ہوتا ہے۔ اس کے

بعد وہ ذخیرہ لینے اوپر آتی ہے۔

اکثر مچھلیوں کے پیٹ میں فانوس کی شکل کا ایک غبارہ ہوتا ہے۔۔۔۔ جسے SWIM BLADDER کہتے ہیں۔ مچھلی اس میں ہوا کا ذخیرہ کر سکتی ہے اور یہی ہوا اس کے جسم کو پانی کے اوپر اٹھا کر تیرنے میں بھی مددگار ہوتی ہے۔ ایسی مچھلیاں بھی ہیں جن کے پھیپھڑے ہیں۔ مگر مچھ، کچھوا اور مینڈک پانی میں بھی اسی اطمینان سے رہتے ہیں جس اطمینان کے ساتھ وہ خشکی پر رہتے ہیں۔ اکثر مچھلیاں انڈے دیتی ہیں۔ انڈے لاتعداد ہوتے ہیں۔ اگر تمام انڈوں سے بچے برآمد ہو سکیں تو پورا دریا دو چار مچھلیوں کی اولاد سے ہی بھر جائے۔ دوسرے جانور ان کے انڈے کھا جاتے ہیں۔ کاڈ مچھلی میں تو عجیب بات یہ ہے کہ جب تک انڈے سے بچے نہ نکلیں، نر ان کو اپنے منہ میں رکھے رہتا ہے۔ اس وجہ سے وہ پورا عرصہ کھانے پینے کے قابل نہیں رہتا اور اولاد کی خاطر فاقہ کشی کرتا ہے۔ سمندر کے دوسرے جانور انڈوں اور ان سے نکلنے والے بچوں کو کھانے کے شوقین ہوتے ہیں۔ ہمارے ملک میں مچھلیوں کی نسل کشی اپریل سے اگست تک ہوتی ہے جبکہ چینی مچھلیوں کی اپریل سے جون تک۔ اس دوران مچھلی کو پکڑنا اس کی آئندہ نسل کو تباہ کرنے والی بات ہے۔ اور ظلم ہے۔

اتفاق سے اس زمانہ میں مچھلی کے گوشت سے ایک خاص قسم کی بدبو بھی آتی ہے۔ ہمارے ملک میں مشہور ہے کہ انگریزی کے جس مہینے کے نام میں لفظ "ر" نہ ہو اس مہینہ میں مچھلی نہ کھائی جائے جیسے کہ مئی، جون، جولائی اور اگست۔ جبکہ ستمبر، اکتوبر، نومبر، دسمبر، جنوری، فروری، مارچ اور اپریل میں مچھلی کھانا درست ہے۔ اتفاق سے اپریل کے علاوہ یہ کہاوت مچھلیوں کی افزائش نسل کے پروگرام کو سامنے رکھ کر درست معلوم ہوتی ہے۔ توریت مقدس نے انسان کی زینت، یہ

آبادکاری اور سہولتوں کے سلسلہ میں فرمایا:۔

... "پھر خدا نے کہا کہ ہم انسان کو اپنی صورت اور شبیہ کی مانند بنائیں۔ اور وہ سمندر کی مچھلیوں اور آسمان کے پرندوں اور چوپایوں اور تمام زمین اور سب جانداروں پر جو زمین پر رینگتے ہیں، اختیار رکھیں۔" .... (پیدائش ۱:۲۹)

طوفانِ نوح کے بعد جب دنیا کی تمام آبادی ختم ہو گئی اور چند ایمان دار باقی رہ گئے، ان کو آئندہ کے لیے بہترین سہولتیں عطا کی گئیں اور ان کو فرمایا:۔

... "اور تمام کیڑے جن سے زمین بھری پڑی ہے اور سمندر کی کُل مچھلیاں تمہارے ہاتھ میں کی گئیں" .... (پیدائش ۲،۳ : ۹)

یہ تاریخ کا ابتدائی دور ہے۔ غالباً نوح علیہ السلام کی قوم سمندر کے قریب ۔۔۔ ہی ہو گی۔ قرآن مجید نے دریا میں رہنے والی اور سمندر کی مچھلیوں کو علیحدہ بیان فرمایا ہے:۔

وما یستوی البحران، ھذا عذبٌ فراتٌ سائغ شرابہ وھذا ملح اجاج۔ ومن کلٍ تاکلون لحماً طریًا وتستخرجون حلیۃ تلبسونھا ... (فاطر: ۱۲)

دریا کے دو ذخیرے یکساں نہیں ہوتے۔ ایک طرف دریا میں میٹھا پانی ہے جس سے کہ پیاس بجھتی ہے اور پینے میں خوشگوار ہے اور دوسرا ایسا کڑوا نمکین ہے کہ حلق کو چھیل دے لیکن ان دونوں آبی ذریعوں سے ہمیشہ تازہ گوشت حاصل ہوتا ہے اور اس ۔۔ آبدار موتی نکلتے ہیں جن کو تم زیور بنا کر پہنتے ہو)

اب جبکہ ہم حیاتیات کے بارے میں زیادہ معلومات رکھتے ہیں، اس نتیجہ پر

پہنچے ہیں کہ مچھلیوں کی ہزاروں قسمیں ہیں۔ یہ قسمیں آب و ہوا، سمندر یا دوسرے پانیوں کی ماہیت کے مطابق بدلتی رہتی ہیں۔ اور ان کے ذائقے بھی جگہ کے مطابق ہوتے ہیں مثلاً مذکارفی کی تشریح کے مطابق

دریائی مچھلی ذائقہ میں مٹھاس کی طرف مائل، صفرا کو بڑھاتی، ثقیل ہوتی اور اس سے پاخانہ کی مقدار میں اضافہ ہوتا ہے۔

کم گہرے پانی کی مچھلی میٹھی لیکن صفرا کو بڑھاتی ہے۔

تالاب اور جوہڑ کی مچھلی لذیذ اور مفید ہوتی ہے۔ بنگلہ دیش میں جہاں سمندر اور دریا قریب نہیں ہوتے، لوگ گھروں کے قریب خوراک کے لیے مچھلیاں پالتے ہیں۔

بڑی جھیلوں کی مچھلیاں ثقیل ہوتی ہیں۔

چشموں کے پانی کی مچھلیاں تاثیر میں جھیلوں کی مچھلیوں کی طرح ہوتی ہیں۔

کنوئیں کی مچھلی مفید نہیں ہوتی۔

ان عمومی فوائد کے بعد مذکارفی ہر قسم کی مچھلی کو کھانے کا موسم متعین کرتا ہے۔

کنوئیں کی مچھلی موسم سرما کے شروع میں کھائی جائے۔ جوہڑوں کی مچھلیاں موسم سرما کے آخر میں۔ دریاؤں کی مچھلی موسم بہار میں۔ جوہڑوں اور تالابوں کی مچھلیاں گرمی کے موسم میں، جھیلوں کی مچھلی برسات میں اور چشموں کی مچھلی خزاں میں زیادہ مفید ہوتی ہے۔ معلوم ہوتا ہے کہ مذکارفی کے یہ مشاہدات کسی سائنسی آزمائش کے بعد نہیں بلکہ اس نے مغربی گھاٹ کے لوگوں اور ویدوں سے سنی سنائی پر مرتب کیے ہیں۔ ورنہ پاکستان اور شمالی بھارت میں اس قسم کی تقسیم اور مشاہدات حکماء کو بھی معلوم نہیں۔

قرآن مجید نے مچھلیوں کی قسموں سے قطع نظر سمندری حیوانات کو انسانی خوراک

کے لیے درست قرار دیا ہے۔

احل لکم صید البحر وطعامہٗ ... (المائدہ: ۹۶)

(تمھارے لیے سمندر کے شکار کا کھانا حلال کر دیا گیا)

اس آیت کی عملی تشریح اور دیگر مسائل میں مختلف مکاتب فکر میں اختلاف ہے۔ پانی کے تمام جانور حلال ہیں۔ مگر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے خصوصی طور پر مینڈک کو مارنے سے منع فرمایا۔ جس سے یہ سند لی جا سکتی ہے کہ کھانے کی غرض سے بھی ہلاک یا ذبح کرنا ناجائز ہو گیا۔ شافعی مسلک کے لوگ اس کے باوجود مینڈک کھاتے ہیں۔

مچھلیوں کے بارے میں ایک اہم اعتراض شیعہ فقہ میں ہے۔ اس نقطہ نظر کے مطابق جن مچھلیوں کے اوپر کرن یا چھلکے نہ ہوں ان کا کھانا ناجائز ہے۔ اثنا عشری عقیدہ میں ملھی اور اس شکل کی دوسری مچھلیاں نہیں کھائی جاتیں۔ مسئلہ کی تحقیق کے سلسلہ میں مولانا سید ابوالحسن نقوی سے رجوع کیا گیا۔ ان کی رائے میں کرن والی مچھلی کی کھال اتارنی ضروری ہے اور جھینگا جائز ہے۔ کیونکہ اس کے اوپر ایک علیحدہ چھلکا ہے جسے پکانے سے پہلے اتار دیا جاتا ہے۔ اسلام کی بنیادی تعلیمات کے مطابق کسی بھی جانور کو کھانے سے پہلے ذبح کرنا ضروری ہے۔ لیکن مچھلی کے بارے میں صورت حال مختلف ہے۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے بتایا:

احلت لنا میتتان ودمان۔ السمک والجراد۔ والکبد والطحال ... (ابن ماجہ۔ مسند احمد)

(ہمارے لیے مچھلی اور ٹڈی کا مردہ حلال کر دیا گیا اور ہم دو خون یعنی

کلیجی اور تلی کھا سکتے ہیں۔)

توریت مقدس میں مچھلیوں کا ذکر متعدد مقامات پر مختلف صورتوں میں بار بار آیا ہے۔ جب بنی اسرائیل کو ایک مرتبہ سزا دی گئی تو دریا کی تمام مچھلیاں مر گئیں۔ حبقوق میں خدا تعالیٰ کی قدرت کے ذکر میں مچھلیوں اور کیڑوں مکوڑوں کی پیدائش کا بیان کیا گیا۔

حضرت عیسیٰ علیہ السلام کو مچھلی بہت پسند تھی اور ان کے معزز حواریوں میں ماہی گیری کا پیشہ کرنے والے اصحاب زیادہ تھے۔ انجیل مقدس میں ان کے معجزاتِ نبوت کے ضمن میں ایک واقعہ مذکور ہے۔ جب ان کے یہاں مہمانوں کی تعداد زیادہ تھی اور خوراک کم۔

.... پھر اس نے پانچ روٹیاں اور دو مچھلیاں لیں اور آسمان کی طرف دیکھ کر برکت دی۔ اور روٹیاں توڑ کر شاگردوں کو دیں، اور شاگردوں نے لوگوں کو اور سب کھا کر سیر ہو گئے .... (متی ۱۴: ۱۹، ۲۰)

اسی طرح مرقس کی انجیل کے باب ۸ میں مچھلیاں اور روٹی تقسیم کرنے کی تفصیل ذرا مختلف انداز میں بیان ہوئی۔ اپنی انجیل میں لوقا صلیب سے حضرت عیسیٰ علیہ السلام کے صحیح و سالم اُتر آنے کے بعد ان کی تشریف آوری کا حال بیان کرتے ہیں۔

.... تو اس نے ان سے کہا، کیا تمھارے پاس کچھ کھانے کو ہے۔ انھوں نے اسے بھنی ہوئی مچھلی کا قتلہ دیا۔ اس نے ان کے رُوبرو کھایا .... (لوقا ۲۴: ۴۲ تا ۴۳)

اس تشریف آوری کو یوحنا ان الفاظ میں بیان کرتے ہیں:-

.... انھوں نے کوئلوں کی آگ اور اس پر مچھلی رکھی ہوئی اور روٹی

دیکھی. یسوع نے ان سے کہا کہ جو مچھلیاں تم نے ابھی پکڑی ہیں ان میں سے کچھ لاؤ. ... (یوحنا ۱۰-۹ : ۲۱)

حضرت یسوع نے جو مچھلیاں کھانے کے لیے پسند فرمائیں وہ تازہ تھیں۔ کیونکہ مچھلی اگر باسی ہو جائے تو اس میں سڑاند پیدا ہو جاتی ہے اور اس کو کھانا صحت کے لیے نقصان دہ ہو سکتا ہے۔ اسی لیے قرآن مجید نے بھی کھانے کے لیے جس بہترین غذا کو پسند فرمایا. وہ

ومن کلّ تاکلون لحمًا طریًّا

اتفاق سے بعض افریقی اور شرق الہند کے علاقوں میں باسی بلکہ سڑاند والی مچھلی کھانے کا رواج ہے۔ یہ لوگ مچھلی کا اچار بھی ڈالتے ہیں جس سے بدبو آتی ہے۔

مدینہ منورہ کے ہسپتال میں ایک شخص ڈاکٹر کے پاس شکایت لے کر آیا کہ بازار میں ایک آدمی گندی مچھلی فروخت کر رہا ہے۔ چنانچہ صحتِ عامہ کا ایک مامور مچھلی والے کو پکڑنے گیا۔ جب وہ ماہی فروش ہسپتال میں داخل ہوا تو بدبو دور سے اس کی آمد کی اطلاع دے رہی تھی. ابھی اس کو لعن طعن کی جا رہی تھی کہ ساتھ والے کمرے سے ایک مصری ڈاکٹر شور مچاتا آگیا۔ "واہ واہ، کیا خوبصورت پکی ہوئی مچھلی ہے۔" ہم لوگ مچھلی والے کو سزا دینے کا فیصلہ کر رہے تھے کہ ایک فاضل طبیب اسے اپنے کھانے کے لیے نہ صرف یہ کہ پسند کرنے لگے بلکہ پوری مچھلی خرید لی۔ ان کو بتایا گیا کہ اسے کھانے سے کچھ لوگ بیمار پڑ چکے ہیں، لیکن وہ اس قسم کی کسی گفتگو پہ توجہ دینے کو تیار نہ تھے۔

بعد میں دیکھا گیا کہ مصری مچھلی کو نمک لگا کر لکڑی کے کنستروں میں کئی دن پڑا

رہنے دیتے ہیں۔ پھر اس میں بدبو نکلتی ہے۔ پھر کیڑے چلنے لگتے ہیں۔ ان اصحاب کا کہنا ہے کہ مچھلی اس وقت صحیح معنوں میں کھانے کے لیے تیار ہوتی ہے ...

گوشت خواہ کسی قسم کا ہو، باسی ہونے پر اس میں PTOMAINE نامی کیمیاوی عنصر پیدا ہوتا ہے جو FOOD POISONING کا باعث ہوتا ہے۔ یہ بیماری ابھی تک لاعلاج ہے۔ اس سے مرنے والوں کی تعداد ساٹھ فیصدی کے لگ بھگ ہوتی ہے۔

پاکستان کی مچھلیاں :-

دریاؤں میں روہو، مہاشیر، تھیلہ، موری چھلکے والی ہیں، بغیر چھلکے کے ملھی کھگا، سنگھاڑا، ایل، سُرمئی اور بام ہیں۔ ان میں سے ہر ایک کا ذائقہ اور ان میں کانٹوں کی تعداد مختلف ہوتی ہے۔ اس لیے بعض لوگوں کی پسند میں ذائقہ کے علاوہ ان میں کانٹوں کی تقسیم بلکہ پکانے کا طریقہ بھی ہے۔ لاہور کے پرانے لوگ کھگا مچھلی کا شوربہ بڑے شوق سے کھاتے ہیں جبکہ تل کر کھانے والے روہو کو پسند کرتے ہیں۔ مچھلی کے کباب بنانے کے لیے بھی انتخاب مختلف ہوتے ہیں۔

بعض سمندری مچھلیاں دریاؤں کے دہانوں سے داخل ہو کر ان میں دور تک چلی جاتی ہیں۔ جیسے کہ سندھ کی پلہ مچھلی۔ یہ بحیرہ عرب کے کھاری پانی سے نکل کر دریائے سندھ میں داخل ہو کر غلام محمد بیراج تک چلی جاتی ہے۔ کوٹری، حیدرآباد اور سکھر کے لوگوں میں پلہ مچھلی کا بڑا شوق ہے۔ خیال کیا جاتا ہے کہ اسے سمندر میں اپنی آئندہ نسل محفوظ نظر نہیں آتی۔ اس لیے وہ افزائش نسل کے لیے دریا کے سُست رفتار پانی میں آتی ہے۔ جہاں اس کے فطری دشمنوں کی تعداد بڑی کم ہوتی ہے۔ کراچی کے قریب سمندر میں شارک اور وہیل مچھلیوں کی موجودگی اکثر

مچھلیوں کے لیے موت کا پیغام بن جاتی ہے۔

سمندر سے حاصل ہونے والی مچھلیاں تقریباً وہی ہیں جو دوسرے گرم ممالک میں پائی جاتی ہیں۔ البتہ پاکستانی ساحلوں سے جھینگے کی عمدہ اقسام حاصل ہوتی ہیں جو برآمد بھی کی جاتی ہیں۔

گھروں میں خوبصورتی کے لیے مچھلیاں پالنے کا شوق بڑھ رہا ہے۔ ان میں چین سے درآمدہ سلور کارپ، گراس کارپ، کامن کارپ رنگ برنگی ہونے کی وجہ سے بڑی مقبول ہیں۔ حال ہی میں افریقہ سے ایک رنگین مچھلی ٹیلا پیا درآمد کی گئی ہے۔ چونکہ یہ حجم اور جسامت میں بڑھ جاتی ہے اس لیے کھانے کے کام بھی آجاتی ہے۔

جس طرح بنگلہ دیش میں لوگ ذاتی ضرورت کے لیے گھروں کے پاس جوہڑوں اور تالابوں میں مچھلیاں پالتے ہیں۔ اسی طرح پاکستان میں ماہی پروری کے محکمہ کی کوششوں سے لوگ بنجر زمینوں میں تالاب بنا کر مچھلیاں پرورش کر رہے ہیں۔ اس غرض کے لیے کواپریٹو بنکوں سے ان کو آسان شرائط پر قرضوں کی سہولت حاصل ہے۔ اب زیادہ سے زیادہ لوگ مچھلیاں پالنے کی طرف متوجہ ہو رہے ہیں۔ مچھلی کی عمومی دلکشی اس کی ارزاں قیمت ہوتی ہے۔ لیکن آج کل اس کی قیمت اتنی زیادہ ہو گئی ہے کہ دریاؤں اور سمندروں سے دور رہنے والوں کے لیے اس میں کفایت کی دلکشی باقی نہیں رہی۔ البتہ چھلکے کے بغیر والی سنگھاڑا اور ملھی کافی سستی ہوتی ہیں۔ کیونکہ ان کو فقہ جعفریہ کے ماننے والے ویسے ہی کھانا پسند نہیں کرتے۔ جبکہ دوسرے لوگوں کو ان کا ذائقہ پسند نہیں ہوتا۔ کچھ سمندری اقسام کو چھوڑ کر یہ حقیقت ہے کہ چھلکے یعنی کرن کے بغیر والی مچھلیاں بد ذائقہ ہوتی ہیں اور ان میں وہ لذت نہیں ہوتی جو کرن والی مچھلیوں میں پائی جاتی ہے۔

بلکہ سنگھاڑا اور ملھی کو زیادہ طور پر ہوٹلوں والے خریدتے ہیں تاکہ کباب یا فنگر فش بنائیں۔

قرآن مجید میں مچھلی:۔

بنی اسرائیل کو ان کی مسلسل شرارتوں کی وجہ سے یہ سزا دی گئی کہ وہ ہفتہ کے دن مچھلیاں نہ پکڑا کریں۔

وسئلهم عن القرية التي كانت حاضرة البحر اذ يعدون في السبت، اذ تاتيهم حيتانهم يوم سبتهم شرعًا- ويوم لا يسبتون لا تاتيهم كذلك نبلوهم بما كانوا يفسقون ......(الاعراف: ۱۶۳)

(ان سے پوچھو اس بستی کا حال جو سمندر کے کنارے آباد تھی۔ اور وہ جب ہفتہ کی قدغن کے بارے میں اپنی حدود سے تجاوز کرنے لگے (ان کی آزمائش اس طرح کی گئی کہ) وہ دیکھتے کہ ہفتہ والے دن (جب وہ مچھلیاں پکڑ نہیں سکتے) تو پانی میں مچھلیاں خوب تیرتی ہوئی نظر آتیں۔ لیکن باقی دنوں میں کوئی مچھلی نظر نہ آتی۔ یہ ایسے نافرمانوں کی آزمائش تھی)

یہ قوم اپنی خباثت میں لاثانی تھی، پیغمبروں کو جھٹلاتا، قتل کرتا، خدا سے کج بحثی کرنا اور شرک ان کی روزمرہ کی عادات تھیں۔ سزا کے طور پر ان پر قدغن لگائی گئی کہ وہ ہفتہ والے دن مچھلیاں نہ پکڑا کریں۔ ان کی حرص کو ہوا دینے کے لیے قدرت نے مچھلیوں سے کہا کہ وہ ہفتے والے دن پانی کی سطح پر آ کر اپنی عددی کثرت کا مظاہرہ کریں۔ لیکن جب وہ باقی چھ دن پکڑنے

جاتے تو کوئی مچھلی نظر نہ آتی وہ اس آزمائش میں صبر کا دامن چھوڑ بیٹھے اور عذاب کے مستحق ہوئے۔

حضرت موسیٰ علیہ السلام کو ہدایت کی گئی کہ وہ مردِ حق کی ملاقات کے سفر میں اپنا دوپہر کا کھانا بھُنی ہوئی مچھلی کی صورت میں لے کر جائیں۔ اور سمندر کے کنارے کنارے سفر کریں۔ جس جگہ ان کے توشہ دان رکھی ہوئی مچھلی پھُدک کر سمندر میں چلی جائے، وہی جگہ اس برگزیدہ بندے سے ملاقات کی ہوگی۔

فلما بلغا مجمع بینهما نسیا حوتهما فاتخذ سبیله فی البحر سربا۔ فلما جاوزا قال لفتٰه اتنا غداءنا لقد لقینا من سفرنا هذا نصبا۔ قال ارءیت اذ اوینا الی الصخرة فانی نسیت الحوت۔ وما انسٰنیه الا الشیطٰن ان اذکره واتخذ سبیله فی البحر عجبا۔

(الکهف ۶۳-۶۱)

(جب وہ اس جگہ پہنچے جہاں دونوں دریا آپس میں ملتے ہیں تو وہ دونوں اپنی مچھلی بھول گئے اور وہ سُرنگ سی بنا کر دریا میں گھُس گئی۔ آگے گئے تو اپنے ساتھی سے کہا کہ ہمارا کھانا لے آؤ، کہ ہم اس سفر سے تھک گئے ہیں۔ وہ کہنے لگا کہ جب ہم نے چٹان کے پاس آرام کیا تھا تو اس وقت شیطان نے مجھ پر غلبہ پایا۔ اور میں مچھلی کو بھول گیا۔ اور آپ کو عجیب بات سناؤں کہ مچھلی نے دریا کی سمت راستہ اختیار کیا اور چلی گئی)

حضرت موسیٰ علیہ السلام کے لنچ کی اس مچھلی کے بارے میں ہمارے علماء

کرام کے درمیان مدتوں بحث رہی، کچھ صاحبوں کا خیال تھا کہ اس مچھلی کو پکانے کے بعد نمک لگایا گیا تھا اور کچھ بزرگ نمک کی آلودگی کے منکر تھے۔

قرآن مجید نے مچھلی کا تیسرا اہم تذکرہ حضرت یونس علیہ السلام کے سلسلہ میں کیا ہے۔ یہ جب اپنی قوم کو ہدایت کا راستہ دکھلانے میں مایوس ہو گئے اور لوگوں کی طرف سے ان کے ساتھ بدتمیزی کا مظاہرہ مسلسل جاری رہا، تو انھوں نے تنگ آکر راہِ فرار اختیار کرنے کا فیصلہ کر لیا۔

بھاگنے کے لیے انھوں نے سمندر کا سفر پسند کیا۔ کشتی اپنے سفر کے دوران طوفان میں پھنس گئی اور ایسا معلوم ہونے لگا کہ اب یہ ڈوب جانے کو ہے۔ ملاحوں نے قیافہ لگایا کہ کوئی غلام اپنے آقا سے بھاگ کر ہماری کشتی میں سوار ہے۔ اس لیے سمندر ناراض ہے۔ انھوں نے تمام مسافروں کے نام لکھ کر قرعہ ڈالا تو حضرت یونس علیہ السلام کا نام نکلا۔ کشتی سے گناہ کا بوجھ اتارنے کے لیے ان کو اٹھا کر سمندر میں پھینک دیا گیا۔ جونہی یہ گرے، ایک بڑی مچھلی نے ان کو نگل لیا۔ ممکن ہے کہ یہ مچھلی وہیل کے اقسام میں سے ہو۔ اس کے پیٹ میں جا کر انھوں نے خدا کے حضور بار بار فریاد کی اور اپنی غلطی کا اعتراف کرتے ہوئے معافی کے طلبگار ہوئے۔ کچھ مدت کے بعد ان کے فرار کا جرم معاف ہوا اور مچھلی نے ان کو کنارے پر اُگل دیا۔ حبس، فاقہ کشی اور ندامت کی وجہ سے شدید کمزوری کا شکار تھے۔ ان کو کدو کی بیل کی ٹھنڈی چھاؤں میں پناہ ملی۔ اور ایک ہرنی ان کو آکر دودھ پلانے لگی۔ اس طرح وہ تندرست ہو کر دوبارہ اپنے فرض پر مامور ہوئے۔ اس پس منظر کے ساتھ ارشاد ہوا:۔

وان یونس من المرسلین۔ اذ ابق الی الفلک المشحون

فساھم فکان من المدحضین۔ فالتقمہ الحوت

وھو ملیم ... (الصافات ۴۲-۳۹)

(یونسؑ ہمارے فرستادہ نبیوں میں سے تھے۔ وہ اپنے فرائض سے بھاگ کر کشتی میں سوار ہو گئے۔ جب قرعہ اندازی ہوئی تو یہ سمندر میں پھینکے جانے کے قابل پائے گئے۔ ان کو ایک مچھلی نے نگل لیا اور وہ اپنے اس فعل پر خود کو ملامت کرنے والوں میں سے ہو گئے۔)

قرآن مجید میں حضرت یونس علیہ السلام کو اس واقعہ کی وجہ سے ایک نئی کنیت "ذی النون" سے بھی پکارا گیا ہے۔ سورۃ القلم میں ان کو صاحب الحوت کے نام سے منسوب کر کے ان کی پریشانی اور ندامت کا تذکرہ ملتا ہے۔

مچھلی اور ملیریا:۔

ملیریا پیدا کرنے والا مچھر ٹھہرے پانی میں انڈے دیتا ہے۔ اس لیے کھڑے پانی کا ہر جوہڑ، تالاب اور جھیل مچھر پیدا کرنے کی فیکٹری بن جاتی ہے۔ زمانۂ قدیم میں پانی کے ان ذخیروں اور دلدلوں کے قریب رہنے والوں کو ملیریا زیادہ ہوتا رہا ہے۔ ہندوستان کے علاقہ ناگپور، آسام، بنگلہ دیش میں دریاؤں کے ڈیلٹے اور زیریں سطح کے علاقے ہمیشہ سے اس بخار کی آماجگاہیں رہی ہیں۔ جب سے مچھر کی ملیریا پھیلانے کی خباثت کا پتہ چلا ہے، صحت عامہ کے ماہرین کوشش کر رہے ہیں کہ آبادیوں کے قریب کھڑے پانیوں کے ذخیرے نہ ہوں۔ پانی کو نکال دینا یا گڑھوں کو مٹی ڈال کر بھر دینا ایک مستقل ترکیب ہے لیکن جہاں پانی زیادہ ہو اور ذخیرے کو خالی کرنا ممکن نہ ہو، افزائش کو روکنے کے لیے وہاں پر سنکھیا کا ایک مرکب پیرس گرین یا مٹی کا تیل یا ڈیزل آئل

یا بے ٹیکس یا کرپا نزوٹ ڈالنی ضروری ہے۔ یہ مہنگا اور باقاعدہ کا خرچہ ہے۔۔
چینی سائنس والوں نے اس کی آسان صورت یہ نکالی ہے کہ ان ذخیروں میں
مچھلیاں پرورش کی جائیں۔

مچھلی اپنی عادت کے لحاظ سے مچھر کے بچے کھاتی ہے۔ اس لیے جس پانی میں
مچھلی ہوگی اس میں مچھر پیدا نہیں ہوتے۔ اس سے سالوں پہلے ہندوپاک کی مساجد
کے تالابوں میں لوگوں نے گولڈ فش نامی سنہری مچھلیاں ڈالی ہوئی تھیں۔ کسی مسجد کے
تالاب میں کبھی مچھروں کی افزائش نہیں ہوئی۔

ماہی گیری:۔

مچھلیاں پکڑنے کا سب سے قدیم طریقہ ہاتھ سے یا ٹوکری سے پکڑنے کا ہے
چونکہ مچھلی کے جسم پر لیس لگی ہوتی ہے اس لیے ہاتھوں میں سے پھسل جاتی ہے۔ کم
گہرے پانیوں میں ٹوکری ڈال کر پکڑنا ایک عام ترکیب ہے۔ قبائلی تہذیب میں
مچھلی کو نیزے کی نوک پر بھی دیا جاتا رہا ہے۔ شوقیہ پکڑنے والوں نے کنڈی، اور
بنسی سے مچھلیاں پکڑی ہیں۔ یہ شوق امریکہ میں بہت زیادہ ہے، لوگ خوبصورت
چرخیوں اور نائیلون کی ڈوریاں لگا کر سارا سارا دن پانیوں کے کنارے بیٹھے
رہتے ہیں۔

مچھلی کے شکار میں سب سے مشکل بات اس کی اپنی موجودگی تھی۔ ایک شخص
اپنے یقین پر گھنٹوں ڈوری لٹکائے پانی کے کنارے بیٹھا رہتا ہے اور عین ممکن ہے
کہ وہاں پر مچھلی کوئی بھی نہ ہو۔ لاہور کی وارث روڈ پر تالاب کا ٹکٹ لے کر لوگ
اکثر بنسیاں لٹکائے دیکھے گئے مگر مچھلی کبھی کسی کے ہاتھ میں نظر نہ آئی۔ اس مسئلہ کا
جدید حل یہ نکلا ہے کہ الٹرا ساؤنڈ قسم کے آلات کی مدد سے پانی میں مچھلی کی موجودگی

بلکہ اس کی جسامت تک کا پتہ چلایا جا سکتا ہے۔ مچھلیاں پکڑنے والے بڑے ٹریلر اس آلہ کی مدد سے مچھلی کا پتہ چلا کر سمندروں میں جال ڈالتے ہیں اور ان کے شکار کی تعداد اتنی زیادہ ہوتی ہے کہ وہ دور دور تک مار کرتے ہیں۔ بھارت والے روز پاکستانی ماہی گیروں کو اپنے علاقہ میں مداخلت بے جا پر پکڑتے رہتے ہیں۔ اور اسی طرح روسی جہاز خلیج عرب تک مچھلیوں کے پیچھے آتے ہیں۔ پاکستانی سمندروں میں پامفریٹ۔ ٹیونا، سول اور چوڑی مچھلیوں کی عمدہ قسمیں ملتی ہیں۔ اور کراچی کا مچھلی بندر ان کی روزانہ وصولی کا بڑا مرکز ہے۔

مچھلی کی کیمیاوی ترکیب:۔

دوسرے حیوانوں کی طرح مچھلی بھی ایک حیوان ہے جس کے جسم میں گوشت، چربی معدنی نمک، وٹامن اور ہڈیاں ہوتی ہیں۔ عام مچھلیوں میں کیمیاوی عناصر کی مقدار اس طرح ہے:۔

	عام مچھلی	میٹھے پانی کی مچھلی	سالمن مچھلی	ہیرنگ	چربی بغیر مچھلی
لحمیات	۲۲-۳۰	۱۹،۴۳	۱۵	۱۰	۱۸،۱۹
چربی اور نشاستہ	۵	۴،۸	۷	۸	۰،۷۰
معدنیات	۱	۰	۲	۲	-
پانی	۶۳	۰	۷۶	۸۰	-
گرمی کے حرارے فی پونڈ	۵۰۰،۹۸۰	۵۱۲	۳۵۲	۱۴۵۵	۳۵۲
ہضم ہونے کا عرصہ	۴ گھنٹہ	۴ گھنٹہ	۴ گھنٹہ	۴ گھنٹہ	۴ گھنٹہ

بھارتی سائنسدانوں نے مچھلی کے کیمیاوی عناصر کا یوں تجزیہ کیا ہے:۔

	نائٹروجن	چربی	نمکیات
روہو	۱۷٫۵	۱۶٫۴	۲٫۳۶
ماگور	۱۸٫۹	۵٫۰	۱٫۸۰
کائی	۲۲٫۶	۲٫۸۴	۲٫۹۹
سنگھی	۲۴٫۵۶	۴٫۲۶	۲٫۷۳
بان	۱۷٫۹	۲۸٫۴	۔
ٹانگڑا	۱۷٫۲	۳٫۰	۱٫۳

اس موازنہ کو سامنے رکھیں تو لحمیات کے لحاظ سے گائے کا گوشت یا بکری کا گوشت مچھلی سے زیادہ طاقت رکھتے ہیں۔ اس کے برعکس حقیقت حال یہ ہے کہ موسم سرما میں لگاتار گوشت کھانے کے باوجود کچھ لوگ سردی محسوس کرتے رہتے ہیں۔ اور اگر وہ اس کی بجائے مچھلی کھائیں تو ان کے جسم میں سردی کا مقابلہ کرنے کی طاقت زیادہ ہو جاتی ہے۔

مچھلی کا تیل اور غذائی افادیّت:۔

ایک عام مچھلی میں ۸۰ فیصدی پانی اور ۲۳ - ۱۴ فیصدی کے درمیان لحمیات اور نائٹروجن کے دوسرے مرکبات ہوتے ہیں۔ معدنیات میں کیلسیم، فاسفورس، تانبہ اور آیوڈین ملتے ہیں۔ ان میں حیاتین کی مقدار اکثر جانداروں سے زیادہ ہوتی ہے۔ مچھلیوں میں چربی یا چکنائی کی مقدار اس کی قسموں کے مطابق بدلتی رہتی ہے۔ اگرچہ ان میں کولیسٹرول اور شحمی ترشے موجود ہوتے ہیں لیکن وہ کسی طرح نقصان دہ نہیں ہوتے۔ کولیسٹرول کی مقدار برائے نام ہوتی ہے۔ ایسے مشاہدات

بھی ملتے ہیں جن سے ماہرین کا خیال ہے کہ مچھلی سے حاصل ہونے والی چکنائیاں اور تیل جسم میں موجود کولیسٹرول کی مقدار کو کم کرتے ہیں۔ ورنہ حیوانی ذرائع سے حاصل ہونے والی تمام چکنائیاں دل اور کولیسٹرول کی زیادتی کے مریضوں کے لیے مُضر ہیں۔

مچھلی کا تیل ایک مشہور ٹانک ہے۔ چھوٹی مچھلیاں دریا میں آئی ہوئی نباتات کھاتی ہیں۔ خاص طور پر کائی میں ایک سبز مادہ CAROTENE پایا جاتا ہے جو ہضم ہونے کے بعد وٹامن "اے" میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ بڑی مچھلیاں چھوٹی مچھلیوں کو کھاتی ہیں اور اس طرح ان کے جگر میں وٹامن "اے" کا ذخیرہ ہو جاتا ہے۔ پہلے خیال یہ تھا کہ تیل کی بہترین قسم اور زیادہ مقدار کاڈ مچھلی کے جگر میں ہوتی ہے۔ اس تیل کے ایک چھوٹے چمچہ میں وٹامن "اے" کے ۴۵۰۰ یونٹ ہوتے ہیں۔ اس کے علاوہ ۵۰۰ یونٹ وٹامن "ڈی" بھی ہوتی ہے، پہلے یہ تیل ناروے اور ڈنمارک سے آتا تھا۔ پھر ماہی گیری کرنے والے دوسرے ملکوں خاص طور پر برطانیہ نے بھی برآمد شروع کر دی۔ پاکستان اور ہند میں بہترین تیل برطانوی کمپنی سیون سیز کا قرار دیا جاتا رہا ہے۔ اس کے بعد پاکستان کے ایک ادویاتی ادارے نے پہلے مچھلی کا تیل، پھر اس کا شربت تیار کیا، جن کا میسر آنا ہمیشہ غیر یقینی رہا۔ اب حکومت نے جو ادویہ ممنوع کی ہیں ان میں مچھلی کا تیل بھی شامل ہے۔ جسم کو زکام، کھانسی سے محفوظ رکھنے اور ان کے علاج کے لیے ایک لاجواب اور قابلِ اعتماد چیز رہی ہے۔ اس میں بُرائی مچھلی کی بدبو تھی لیکن دو ایک مرتبہ پینے کے بعد بدبو کی ناگواری ختم ہو جاتی تھی۔

مزید تحقیقات پر معلوم ہوا کہ شارک اور ہیلی بٹ کے جگر میں اس وٹامن کی مقدار کاڈ سے بہت زیادہ ہوتی ہے۔ بلکہ یوں کہیئے کہ جتنی مقدار کاڈ کے ایک

چمچہ میں ہوتی ہے۔ اتنی ان کے ایک قطرہ میں ہوتی ہے۔ آنکھوں اور جلد کی حفاظت اور جسم کی بیماریوں سے بچانے کے لیے یہ تیل از حد مفید ہے۔ اگر یہ تیل برطانیہ یا ناروے کا بنا ہوا ہو تو افادیت زیادہ ہوتی ہے۔ کیونکہ یہ لوگ مچھلیاں برفانی سمندروں سے پکڑتے ہیں۔ اور ان مچھلیوں میں سردی کا مقابلہ کرنے کی جسمانی صلاحیت ہوتی ہے۔ جو شخص ان کے جگر کا تیل پیئے گا اس کو وٹامن کے علاوہ سردی کا مقابلہ کرنے کی صلاحیت کا اضافہ میں بیسر آجائے گی۔ مرحوم کرنل الہی بخش نے کسی اور دوائی کو استعمال کیے بغیر دمہ کے متعدد مریضوں کا علاج صرف کاڈ لیور آئل پلا کر کیا۔

مچھلی میں نشاستہ بڑی معمولی مقدار میں ہوتا ہے۔ اس لیے ذیابیطس کے مریض اطمینان کے ساتھ کھا سکتے ہیں۔ مچھلی رنگوں کو پہچان سکتی ہے۔ بلکہ اسے چیزوں کی اچھی خاصی شناخت ہوتی ہے۔ اور یہ وصف اکثر چوپایوں میں نہیں ہوتا۔ مثال کے طور پر سانڈ رنگوں میں امتیاز نہیں کر سکتا لیکن بل فائٹنگ کرنے والے اسے سرخ کپڑا دکھا کر غصہ دلاتے ہیں۔ حالانکہ غصہ دلانے کے لیے کوئی سا کپڑا استعمال کیا جا سکتا ہے۔

مچھلیوں کے خواص کے بارے میں جدید مشاہدات:

آرماچ یا اری تسیا ARIUS ARIUS تر دد ہضم۔ مقوی دل، حافظہ کو بڑھاتی ہے۔ ریاح اور بلغم کو نکالتی ہے۔

بام مچھلی۔ ایل۔ INDIAL EEL جلد ہضم ہو جاتی ہے۔ صفرا کو کم کرتی ہے۔

مہاشیر TOR PUTITORA گوشت مٹھاس کے ساتھ کسیلا ہے۔ بلغم کو نکالتا، منہ اور گلے کی بیماریوں میں مفید ہے۔

بوئل BOYAL FISH بنیادی طور پر گوشت خور ہے۔ محرک باہ ہے۔

نیند لاتی ہے۔ زیادہ کھانا خون کو خراب کرتا ہے اور ایک نظریہ کے مطابق پھلبہری کا باعث ہو سکتی ہے۔

بھیٹکی پاپارتیا BUTTER FISH دل کو طاقت دیتی ہے۔ ریاح کو نکالتی ہے۔ محرک ہے۔

کٹلا CATLA CATLA زود ہضم ہے۔ جسمانی کمزوریوں کو دور کرتی ہے۔

سفید شارک CARSHARDON CARCHRIUS اس میں آیوڈین اور فاسفورس کی معقول مقدار ہوتی ہے، اسے کھانا روغن ماہی سے بھی زیادہ مفید ہے۔

دیسی ہیرنگ۔ ہلسا۔ ذائقہ مٹھاس میں ہے۔ کیونکہ اس میں چربی زیادہ ہوتی ہے۔ اس لیے زیادہ مقدار میں ہضم کرنی مشکل ہوتی ہے۔

کائی ANABAS SCANDENS گوشت قابض ہے لیکن جلد ہضم ہو جاتا ہے۔ بھوک لگاتا ہے۔ دل کو طاقت دیتا ہے۔

مورولا مچھلی MOUROLA FISH جسم میں گوشت پیدا کرتی ہے۔ طاقت بڑھاتی ہے اور بچے والی عورتوں کے دودھ میں اضافہ کرتی ہے۔

بھوکانی بھنگن MUGIL PLANICEPS جسم کو ٹھنڈک پہنچاتی ہے۔ زود ہضم ہے۔

ناٹا۔ گوری مچھلی TRIDOSHA ۔ بھوک لگاتی ہے۔ کمزوری کو دور کرتی ہے

روہو LABEO ROHITA میٹھے پانی کی مچھلیوں میں بہترین ہے۔ گوشت مٹھاس کی طرف مائل ہے۔ توانائی میں اضافہ کرتی ہے۔ دل کو طاقت دیتی ہے۔

سُرمئی SCOMBEROMORUS COMMERSONI اس کے فوائد بالکل کاڈ اور شارک والے ہیں۔

سنگھی HETERO PNEUSTES FOSSILIS محرک باہ جلد ہضم ہوتی ہے۔ مقوی اور دودھ بڑھاتی ہے۔

پاکستان میں مچھلیوں کی قسموں کی تحقیق میں ڈاکٹر محمد رمضان مرزا نے قابلِ قدر کام کیا ہے۔ انہوں نے ضلع لاہور میں پائی جانے والی مچھلیوں کا مکمل جائزہ مرتب کیا ہے۔ جس کے مطابق یہاں پر۔

بُلی۔ پری۔ تھیلہ۔ کمباس۔ روہو۔ عتیلا۔ موری۔ ستی۔ ڈولہ۔ شیشہ کمنی۔ چلوہ۔ خرئی۔ پتھر چٹ۔ مہاشیر۔ کمنی۔ چال۔ کھگا۔ بام ملھی۔ پلّو اور سنگھی مچھلیاں پائی جاتی ہیں۔

ڈاکٹر محمد رمضان مرزا نے پاکستان کے شمالی اور شمال مغربی علاقوں میں بھی پائی جانے والی مچھلیوں کی فہرست مرتب کی ہے۔ جس کے مطابق یہاں پر ٹراوٹ کی متعدد اقسام پائی جاتی ہیں۔ یہ مچھلیاں ٹھنڈے پانی میں زندہ رہ سکتی ہیں۔ اگرچہ ان کو چھوٹے سائز کی مچھلی قرار دیا جاتا ہے۔ لیکن تین فٹ لمبی مچھلیاں بھی ان کے مشاہدہ میں آئیں۔ سکردو کی جھیل گھاشو سے ۱۵ پونڈ کی ٹراوٹ پکڑی گئی۔ یہ مچھلی ٹھنڈے اور صاف پینے کے ایسے ذخیروں کو پسند کرتی ہے جن کی تہ میں بجری ہے۔ صوبہ سرحد کی حکومت نے مقامی قسموں کے علاوہ جاپان سے انڈے درآمد کر کے کاغان کی جھیلوں میں اس کی وسیع پیمانے پر افزائش کی ہے۔ اور جھیل سیف الملوک میں مچھلیوں کا وزن اکثر ۱۵ پونڈ ہو جاتا ہے۔ ٹراوٹ کی قسموں میں برفانی تتنکل کے علاوہ مہاشیر پسندیدہ مچھلی ہے کیونکہ یہ سال میں تین مرتبہ انڈے دیتی ہے۔ پہاڑی علاقوں میں روہو اور تھیلہ کی بعض قسمیں بھی ملتی ہیں۔ ان کے علاوہ کھگا بھی سرد پانیوں میں زندہ رہ سکتا ہے۔

مُحدّثین کے مُشاہدات :۔

مچھلی کی قسمیں بیشمار ہیں۔ ان میں سے بہترین وہ ہے جس کا ذائقہ اچھا لگے۔

مقدار خوراک زیادہ نہ ہو۔ اس کی جلد موٹی نہ ہو۔ گوشت نہ تو زیادہ چکنا ہو اور نہ ہی باسی ہو۔ اچھی مچھلی وہ ہے جو صاف اور چلتے ہوئے پانی میں ہو۔ اس کی خوراک آبی نباتات پر مشتمل ہو۔ جس دریا سے مچھلی پکڑی جائے۔ وہ ایسا ہو کہ اس میں پتھر اور ریت ہوں۔ اس دریا کے پانی پر کھلی دھوپ پڑتی ہو، اس کا پانی رواں ہو یا اس میں موجیں اٹھتی رہتی ہوں۔

سمندری مچھلی میں غذائیت عمدہ ہوتی ہے۔ اس کی تاثیر سرد لیکن زود ہضم ہے بلغم پیدا کرتی ہے۔ گرم مزاجوں کی اصلاح کرتی ہے۔ نمکین پانی کی مچھلیاں اپنے

اثرات میں فضیلت رکھتی ہیں۔ اگر اسے تازہ کھایا جائے تو پیٹ کو نرم کرتی ہے۔ اور اگر اسے نمک لگا کر دیر تک رکھا جائے تو چھاتی میں بوجھ کو بڑھاتی ہے۔ آواز کو نکھارتی ہے۔ اس کے کھانے سے جسم میں اتنی طاقت آتی ہے کہ وہ گہرائیوں میں جمع غلاظتوں کو بھی آہستہ آہستہ باہر نکال دیتا ہے۔ جس کا مطلب یہ بھی لیا جا سکتا ہے کہ جسم کی قوتِ مدافعت میں اضافہ کرتا ہے۔ یہ فائدہ سمندر کے پانی کا بھی ہے۔ کیونکہ اگر معدہ اور آنتوں کے زخم کا کوئی مریض سمندری پانی میں تھوڑی دیر روزانہ بیٹھے تو اس کی بیماری کی شدت یقیناً رک جاتی ہے۔ بلکہ اس کا خُقتہ دانیما، لنگڑی کے درد یعنی شیاٹیکا (عرق النساء) کو دور کرنے میں مفید ہے۔ اس لیے ایسے پانی کی پلی ہوئی مچھلی بھی اسی طرح مفید ہے۔

امام ذہبیؒ کے مشاہدات بھی تقریباً یہی ہیں۔ وہ کہتے ہیں کہ مفید ترین مچھلی وہ ہے جو نہ بہت چھوٹی ہو اور نہ بڑی۔ وہ کم گہرے پانیوں میں رہتی ہو اور اس کی غذا کے لیے پانی میں آبی نباتات موجود ہو۔ دیر ہضم ہے۔ مزاج کی اصلاح کرتی ہے۔ اس کے کھانے سے جلد پر داغ پڑ سکتے ہیں اور کھجلی پیدا ہو سکتی ہے۔ جس مچھلی میں کانٹے زیادہ ہوں، یہودی اس کو نہیں کھاتے۔

دودھ اور مچھلی کے بارے میں مختلف باتیں مشہور ہیں۔ پرانے زمانے سے یہ بات چلی آرہی ہے کہ مچھلی کھانے کے بعد دودھ پینے سے برص یا کوڑھ ہو سکتے ہیں۔ بعض کتابوں میں یہ مشاہدہ جبرائیل بن بختشیوع طبیب کی طرف سے بیان کیا گیا ہے اس کے مقابلے میں جدید تحقیقات میں لوگوں نے کافی محنت کی ہے۔ ہم نے لندن یونیورسٹی کے ادارہ تحقیقاتِ امراضِ جلد میں کچھ عرصہ گزارا ہے۔ تمام ماہرین متفق ہیں کہ ہمیں ابھی تک برص کا کوئی سبب یقینی طور پر معلوم نہیں ہو سکا۔ اور وہ دودھ اور مچھلی والے مسئلہ کو کوئی اہمیت دینے پر تیار نہ تھے۔ بلکہ بعض کتابوں میں بھی یہ

بات وضاحت سے آچکی ہے کہ مچھلی اور دودھ کا برص سے کوئی تعلق نہیں۔ اس کے برعکس امام ابن القیمؒ نے مچھلی کے بعد دودھ پینے کے اندیشہ کو زبانِ رسالتؐ سے بیان کیا ہے۔ انھوں نے اس کے ثبوت میں کوئی حدیث تو بیان نہیں کی لیکن بات جب اس عظیم بارگاہ سے منسوب ہو تو اسے سچ ماننا ایمان کی بات ہی نہیں بلکہ ایک سائنسی حقیقت بھی ہوگی۔ طب جدید اگر اس سے منکر ہے تو یہ اس کی اپنی غلطی ہے۔ وہ دن دور نہیں جب ان کو پھر اسے قبول کرنا ہوگا۔

اطبّاءِ قدیم کے مشاہدات:۔

حکیم نجم الغنی خان ایک مچھلی کا احوال لکھتے ہیں جو چار سو گز تک اڑتی ہے۔ اور بحیرہ قلزم میں پائی جاتی ہے۔ مچھلی کا گوشت نازک اور لطیف ہوتا ہے۔ اس لیے باسی ہونے پر بادی اور مضرِ صحت بن جاتا ہے۔ "فردوس الحکمت" میں بہترین مچھلی وہ قرار دی گئی ہے جو چلتے پانی میں رہتی ہو۔ ان کے نسخہ کے مطابق مچھلی کو پانی کی جگہ دہی میں پکانے اور تھوڑی سی پھٹکڑی ڈال کر پکانے سے اس کے کانٹے گل جاتے ہیں۔ ایک اور نسخہ میں دہی کے ساتھ سمندر جھاگ کے بڑے بڑے ٹکڑے دیگچہ میں

ڈال دیں۔ پھر دم پخت کر کے پکائیں، بہترین اور مفید مچھلی سالن میں ہے کیونکہ یہ جلد ہضم ہوتی ہے۔ جبکہ تلی ہوئی زود ہضم ہے۔

مچھلی جسم کو فربہ کرتی ہے۔ مقوی ہے۔ دودھ بڑھاتی ہے۔ سِل، دق، خشک کھانسی، ضعفِ گردہ میں مفید ہے۔ مچھلی کھانے یا اس کا شوربہ پینے سے کئی زہریلے جانوروں کے ڈنگ کا اثر زائل ہو جاتا ہے۔ اس کے کھانے کے بعد پیاس بہت لگتی ہے۔ اس کو رفع کرنے کے لیے سرکہ کی سکنجبین یا تھوڑی سونٹھ کا استعمال مفید ہوتا ہے۔۔۔ جس مچھلی میں چھوٹے چھوٹے کانٹے ہوں اس میں غذائیت کم اور مضرت زیادہ ہوتی

ہے۔ خالی مچھلی جلد ہضم ہوتی ہے۔ روٹی ساتھ ہو تو دیر تک جاتی ہے۔ مچھلی کے کباب اگر کوئلوں پر سینک کر بنائے جائیں تو سب سے بہتر ہیں۔

مچھلی کو بیسن لگا کر تلی ہوئی اگلے دن کھانے سے اس کی غذائیت خراب، اور پیٹ کے لیے نقصان دہ ہوتی ہے۔ مچھلی کمزوری کو دور کرنے کے علاوہ گردہ کے لیے نافع ہے۔ مدر بول ہے۔ ویدوں کے یہاں کنوئیں کی مچھلی زیادہ مقوی مانی جاتی ہے۔ چشموں کی مچھلی امراضِ چشم میں مفید ہے۔ اسے مسلسل کھانے سے سفید بال سیاہ ہو سکتے ہیں۔

ایک نسخہ کے مطابق سیر بھر کی مچھلی کے پیٹ کو صاف کر کے اس میں اجوائن ایک پاؤ بھر دیں۔ اسے کڑھائی میں ڈال کر بیری کی لکڑی کی آگ اس وقت تک دیں کہ جل کر راکھ ہو جائے۔ اسے پیس کر ایک ماشہ صبح شام دینا تپ دق کے لیے مفید ہے۔

مچھلی کا گوشت چکنا، میٹھا، بھاری بلغم بڑھانے والا، صفرا میں مفید اور باد کو مٹاتا ہے۔ کھانے سے اشتہار بڑھتی ہے۔ روہو مچھلی کا سر ہنسلی سے اوپر کی بیماریوں کو ختم کرتا ہے۔ قدیم اطباء نے مچھلیوں کے خواص یوں بیان کیے ہیں۔

سلند ھا مچھلی :۔ بلغم کو بڑھاتی اور طاقت دیتی ہے ۔ امراض صفراوی کو مٹاتی ہے اور دل کو طاقت دیتی ہے ۔

بھاکر مچھلی :۔ میٹھی اور بھاری ہوتی ہے ۔ بلغم پیدا کرتی ہے ۔

موچکا مچھلی :۔ باد کو رفع کرتی ہے ۔ بھاری بلغم کو پیدا کرتی ہے ۔ بھوک لگاتی ہے جن کے معدوں میں حرارت ہو ان کو مفید ہے ۔

ہلسا مچھلی :۔ چکنی ، بھوک بڑھاتی ہے ، صفرا اور بلغم میں اضافہ کرتی ہے ۔

موری مچھلی :۔ میٹھی اور کسیلی ہوتی ہے ۔ دل کو مفید ہے ۔

بام مچھلی :۔ دافع باد ہے ۔ صفرا اور بلغم کو بڑھاتی ہے ۔ جلد ہضم ہوتی ہے ۔

پاٹھین مچھلی :۔ بلغم ختم کرتی ہے ۔ خون کو درست کرتی ہے ۔ کوڑھ کو مٹاتی ہے ۔

سنول مچھلی :۔ میٹھی اور کسیلی ہوتی ہے ۔ قابض ہے ۔ دل کو طاقت دیتی ہے ،

کوئی مچھلی :۔ میٹھی اور چکنی ہے ۔ دافع بلغم ہے ۔ بھوک بڑھاتی ہے اور صفرا میں اضافہ کرتی ہے ۔

کنوئیں کی مچھلی :۔ پیشاب کا ادرار کرتی ہے ۔ بلغم بڑھاتی ہے ۔ جذام پیدا کر سکتی ہے ۔

ندی کی مچھلی :۔ تاثیر میں بھاری ہے ۔ پاخانے کو صاف اور درست کرتی ہے ۔

آبشاروں کی مچھلی :۔ طاقت دیتی ہے ۔ پیشاب کو کھل کر لاتی ہے ۔ بدن کو فربہ کرتی اور عقل تیز کرتی ہے ۔

تالاب اور گڑھوں کی مچھلیاں تاثیر میں یکساں ہیں ۔ چکنی ، ہلکی ، مقوی ، باد اور صفرا کی مصلح ہے ۔

یونانی اطبا کا مشاہدہ ہے کہ ہمیشہ مچھلی کھانے سے بدن فربہ ہوتا ہے ۔ تو ند

بڑھتی ہے۔ امراض سوداوی، خاص کر فیل پا کا عارضہ پیدا ہوتے ہیں۔ برص کا امکان رہتا ہے۔ اعصابی اور دماغی امراض پیدا ہو سکتے ہیں۔ ان چیزوں سے بچنے کا طریقہ یہ ہے کہ اسے گائے کے گھی یا بادام روغن یا تل کے تیل میں تلیں اور اس کے بعد سیاہ مرچ کے ساتھ ادرک کا مربہ، گلقند یا جوارش جالینوس کا استعمال ہونا چاہیئے۔ اس کے بعد پانی پینا خطرناک ہے۔ پیاس لگے تو سرکہ اس کا مصلح ہے۔

نمکین مچھلی:۔ نمک لگا کر سکھائی ہوئی مچھلی کو طب میں ممقود کہتے ہیں۔ یونانی میں اسے سماربیس کہتے ہیں۔ کبھی نمک سے نمکین کرنے کے بعد سرکہ میں ڈالتے ہیں۔ بہتر یہ ہے کہ نمک، سرکہ اور گرم مصالحہ لگانے کے بعد بھونی جائے اور پھر سکھائیں۔ حضرت موسیٰ علیہ السلام کو راستہ میں کھانے کے لیے نمک لگی مچھلی ہی تجویز فرمائی گئی۔ اس سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ مفید اور زیادہ عرصہ تک قابلِ استعمال رہتی ہے۔

اطبار نے نمکین مچھلی کو بدترین قرار دیا ہے۔ کثیف ہے۔ امراض سوداوی پیدا کرتی ہے۔ نیند کو کم کرتی ہے۔ بدن کی کھال کو خشک کر کے اتارتی ہے۔

نمکین مچھلی سے ٹپکنے والے پانی کو "مار النون" کہتے ہیں۔ یہ پانی بلغم کو کاٹتا ہے۔ یہ فادزہر ہے۔ منہ میں بدبودار زخم کلیاں کرنے سے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ اس کا حقنہ شیاٹیکا اور آنتوں کے زخموں کو دور کرتا ہے۔

مچھلی کے تیل کی مالش کرنے سے یہ جلد سے جذب ہو جاتا ہے۔ اس لیے کمزور بچوں کے لیے مفید ہے۔ بدبو اور مچھلی کی سڑاند کی وجہ سے نازک مزاجوں کو ناپسند ہوتا ہے اور وہ متلی محسوس کرتے ہیں۔ یہ آنتوں میں سے بھی جلد جذب ہو جاتا ہے۔ اس کے استعمال سے مریض کی قوت قائم رہتی ہے۔ اس کا وزن بڑھتا ہے اور تپ دق کے علاج میں بڑی اہمیت رکھتا ہے۔ اگر کسی کو اس کے پینے سے تکلیف ہو تو وہ نہا کر جسم کو خشک کر کے ۲ سے ۳ چمچے روغن ماہی کی مالش کرے۔ خاطر خواہ فوائد ہوں گے۔ مزمن امراض مثلاً التہاب مفاصل، ہنجیراں، ہڈیوں کی سوزش

جوڑوں کے ورم، پرانی کھانسی، دمہ، کالی کھانسی، نقاہت اور جلدی بیماریوں میں اس کا استعمال بڑی شہرت رکھتا ہے۔

اطبائے قدیم نے اعصابی بیماریوں مثلاً اختناق الرحم، رعشہ، دردِ سر، شقیقہ، اعصابی کمزوری میں اسے کونین اور لوہے کے ساتھ ملاکر بڑے اچھے نتائج کے ساتھ دیا ہے۔

سٹرپٹومائی سین وغیرہ کی ایجاد سے پہلے سل کا علاج مچھلی کا تیل تھا۔ ہسپتالوں میں اسے کیکر کی گوند کے ساتھ کھرل کر کے اس میں دار چینی کا پانی ملا کر ایک مکسچر بنایا جاتا تھا جسے اُس زمانے میں ٹی۔ بی۔ ٹانک کہتے تھے۔ ہر مریض کو ہر صبح اس کا ایک گلاس پلائی جاتی تھی

حساسیت سے پیدا ہونے والے جلدی امراض میں یہ تیل بڑا مفید ہے کیونکہ یہ سوزش اور جلن کو دور کرتا ہے۔ زخموں کو ٹھیک کرنے اور جلن کو دور کرنے کی صلاحیت کی وجہ سے لوگ اب اسے بواسیر کے مرہموں میں بھی شامل کر رہے ہیں۔ ایک امریکی دواساز کمپنی نے مقامی مخدرات کے ساتھ مچھلی کے تیل کو ملا کر ایک ایسا مرہم بنایا تھا جو بواسیر کی شدت فوراً کم کر دیتا تھا۔

انسانی آنکھ رات کے اندھیرے میں جس عمل کے ذریعہ دیکھتی ہے اس میں وٹامن "اے" کا بڑا تعلق ہے۔ اس کی کمی سے رات کی بینائی ضائع ہو جاتی ہے۔ آنکھوں میں خشکی آجانے سے ان میں سوزش، زخم اور اندھاپن ہو سکتا ہے۔ غذا میں اگر وٹامن "اے" کی کمی مسلسل رہے تو جلد کھردری ہو جاتی ہے۔ طبِ جدید میں اسے مینڈک کی طرح کی جلد کہتے ہیں۔ اسی طرح گردوں میں پتھری کے امکانات بڑھ جاتے ہیں۔ جسم کے اندر کی لعاب دار جھلیوں کی صحت کے لیے وٹامن "اے" نہایت ضروری ہے۔ اگر یہ نہ ہو تو سانس کی نالیاں کسی بھی سوزش کا مقابلہ نہیں کر سکتیں۔

اور روز متورم ہو جاتی ہیں۔ وٹامن الف کا سب سے سستا اور قابلِ اعتماد ذریعہ کاڈ لیور آئل یا مچھلی کا تیل ہے۔ اسے پینا ان تمام خرابیوں سے یقینی حفاظت ہے۔

زہریلی مچھلیاں:۔

مچھلیاں عام طور پر زہریلی نہیں ہوتیں۔ اکثر مچھلیاں بغیر کسی تردد کے کھائی جا سکتی ہیں۔ دریا، نہر، تالاب، جھیل، چشمہ اور کنواں ایسی جگہیں ہیں، جہاں کی تقریباً تمام مچھلیاں کسی اندیشہ کے بغیر کھائی جا سکتی ہیں۔ مگر اس شرط پر کہ وہ تازہ ہوں۔ مچھلی کی تازگی دیکھنے کا مشہور طریقہ یہ ہے کہ ان کے کان کی ہڈی اونچی کر کے اس کے نیچے گلپھڑے دیکھتے ہیں۔ اگر وہ چمکتے ہوئے سرخ رنگ کے ہوں تو مچھلی تازہ ہوتی ہے۔ ان کا رنگ اگر سیاہی مائل سرخ یا گہرا سرخ ہو تو مچھلی باسی ہوتی ہے۔

گاہکوں کو دھوکہ دینے کے لیے اکثر دکاندار باسی ہونے پر ان کے گلپھڑوں پہ تیز رنگ خود لگا دیتے ہیں۔ اس کا ایک آسان طریقہ یہ ہے کہ گلپھڑوں اور پیٹ کو کھول کر قریب سے سونگھا جائے، باسی مچھلی کی بدبو آ جائے گی۔

گوشت جب باسی ہو تو اس میں ایک کیمیاوی زہر PTOMAINE پیدا ہو جاتا ہے۔ اسے کھانے سے ایک کیفیت FOOD POISONING پیدا ہوتی ہے۔ جس میں مریض کو بلڈ پریشر کم اور بعض اوقات پیشاب بند ہو جاتا ہے۔ یہ بیماری باسی اور ڈبہ کا گوشت کھانے والوں کو زیادہ ہوتی ہے۔ چونکہ متمدن ممالک میں لوگ زیادہ تر ڈبے کی غذائیں کھاتے ہیں اس لیے ان کے یہاں اس بیماری کا رواج بھی زیادہ ہے۔ اپنی تمام تر ترقیوں کے باوجود وہ اس کا شافی علاج تلاش

نہیں کر سکے۔ اس لیے اب تک طریقۂ علاج یہ ہے کہ علامات کا علاج کیا جائے۔ اکثر مریض تندرست ہو جاتے ہیں۔ لیکن امریکہ میں ہر سال تقریباً ۳۰۰ اموات صرف اسی وجہ سے ہوتی ہیں۔

قرآن مجید نے مچھلی کے ذکر میں جو اہم بات فرمائی وہ "لحماً طریاً" یعنی تازہ گوشت۔ اور اگر اسے باسی کھایا گیا، جیسا کہ حضرت موسیٰ علیہ السلام کے سلسلہ میں یا حضرت ابو عبیدہ بن الجراح رضی کی روئیداد میں ہے تو انھوں نے اسے نمک لگا کر گلنے سڑنے سے محفوظ کر لیا۔

اس بیماری کا آسان اور شافی علاج مریض کو شہد پلانا ہے۔ شہد پیٹ میں موجود زہروں کو یقینی طور پر ختم کر دیتا ہے۔ پانی کی کمی نہیں ہونے دیتا اور قے کی وجہ سے پیدا ہونے والی کمزوری کو ختم کر دیتا ہے۔

کچھ مچھلیوں کے جسم میں کیڑوں مکوڑوں کی طرح زہریلے غدود ہوتے ہیں۔ جس سے یہ قریب آنے والوں کو باقاعدہ ڈنگ مارتی ہیں۔ ہمارے ملک میں پائی جانے والی سنگھی مچھلی اس کی آسان مثال ہے۔ ایک مشہور مچھلی جیلی فش سمندروں میں پائی جاتی ہے۔ اس کے جسم سے لمبے لمبے دھاگے نکلتے ہیں جو زہریلے ہوتے ہیں۔ جیسے ہی یہ دھاگہ کسی کے جسم کو لگتا ہے وہاں پر سرخی نمودار ہوتی ہے پھر آبلہ بنتا ہے، شدید درد ہوتا ہے اس کے بعد زہر جسم میں داخل ہو کر شدید کمزوری، بے جانی کی کیفیت، ڈوبتی کمزوری بعض ٹھنڈے پسینے اور پیٹ میں قولنج کی طرح کا شدید درد ہوتا ہے، کبھی کبھی یہ صورتِ حال موت کا باعث ہو جاتی ہے۔

سمندری کیڑا LIRUKANDJI سمندری بھر شمال مشرقی آسٹریلیا کے ساحل کے قریب پایا جاتا ہے۔ ڈنگ لگنے کے بعد شدید درد، پیٹ میں قولنج، تمام جسم میں شدید درد اور مریض دیکھنے میں بے حال لگتا ہے۔ عام طور پر اس سے موت نہیں ہوتی لیکن اذیت بے پناہ ہوتی ہے۔ اب اس کے زہر کو بیکار کرنے والے ٹیکے ایجاد

ہو چکے ہیں جن سے جلد آرام آجاتا ہے۔

حال ہی میں مشاہدات سے پتہ چلا ہے کہ طفیلی کیڑوں کی بعض قسمیں مچھلیوں کے جسموں میں پرورش پاتی ہیں اس لیے مچھلی کو اچھی طرح دھونے اور پکاتے کے بغیر اگر کھایا جائے تو اس امر کا امکان موجود ہے کہ ان طفیلی کیڑوں کی کوئی قسم انسانوں کے جسم میں بھی داخل ہو جائے۔

ڈنگ مارنے والی مچھلیوں میں SYNANCEJA JRACHYNIS سب سے زیادہ خطرناک ہے۔ اس کی کمر پر بیک وقت ۱۳ تیز کانٹے ہوتے ہیں جن میں سے ہر ایک کے نیچے زہر کی تھیلی ہوتی ہے جو قریب آنے والوں کا شکار کرنے پر ہر دم تیار رہتے ہیں۔ اس کی زہر جسم میں داخل ہونے کے بعد شدید تکلیف دیتی ہے اور سانس بند ہونے کے بعد موت ہو سکتی ہے۔ SCORPION FISH

اس کے علاوہ LION FISHES RAYS CANDAL

TOAD FISHES WEAVER FISHES TETRADON FISHES

ان سب مچھلیوں اور شارک میں ایسی زہریں ملتی ہیں جن کو کھانے سے شدید سمیاتی اثرات ہو سکتے ہیں۔ ایک صاحب نے خلیج عرب، بحرۂ عرب اور بحیرۂ کیسپین میں موجود زہریلی مچھلیوں پر تحقیق کی ہے۔ انھوں نے کچھ زہریلی قسمیں تلاش کی ہیں جن کی علامات بالائی مچھلیوں کی طرح بلکہ زیادہ طور FOOD POISONING اور الرجی کی طرح کی ہیں۔ جن میں سے قاتل ایک آدھ ہی ہے۔ مچھلیوں کے ڈنگ۔ سے مقامی طور پر زخم خراب ہونے کے بعد اس میں سوزش اور بعد میں تشنج ہو سکتا ہے۔ مچھلی کا ڈنگ عام طور پر سمندر میں تیرنے والوں کو لگتا ہے۔ اور پاکستان کے مضافاتی سمندروں میں ایسی مچھلیاں نہیں ہوتیں، ان کی زیادہ آماجگاہیں آسٹریلیا، شرق الہند اور پانامہ کے سمندروں میں ہیں۔ ڈنگ

لگنے کے بعد زخم کو گرم پانی اور صابن سے اچھی طرح دھونے کے بعد سپرٹ لگائی جائے۔ ڈنگ اگر گہرا لگا ہو تو تشنج سے بچاؤ کا ٹیکہ لگانا ضروری ہے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج میں CUTTLE FISH کا جوہر ان کے اپنے اصول کے مطابق تیار کر کے SEPIA کے نام سے استعمال کیا جاتا ہے۔ جس مریض کو پیٹ کے نچلے حصہ میں بوجھ محسوس ہوتا ہے اور یہ بوجھ نیچے سے اوپر کی طرف اور اندر سے باہر کی طرف جاتا ہوا لگتا ہے۔ خواتین میں رحم کی دردوں اور خاص طور پر سیاہ بالوں والیوں میں اس کے فوائد بے شمار ہیں۔ جب جسم میں تھکن ہو، شکمی آلات باہر کو گر رہے ہوں۔ چہرے پر سستی اور تھکن نظر آئے، رنگ زرد، کمر میں درد ہو اور گھبراہٹ کے ساتھ غشی کے دورے پڑتے ہوں تو یہ دوائی دی جاتی ہے۔

مریض ذہنی طور پر اپنے سے پیار کرنے والوں سے جان چھڑاتا ہے۔ چہرے پر سیاہیاں پڑتی ہیں، ماتھے پر پھنسیاں، چکر، آنکھوں میں صبح اور شام کو تھکن ظاہر ہوتی ہے۔ دانتوں میں شام کے چھ بجے کے بعد طلوعِ آفتاب تک درد رہتا ہے۔ منہ کا ذائقہ نمکین ہونے کی وجہ سے کھٹائی، سرکہ پسند ہوتا ہے۔ جبکہ دودھ پینے سے متلی ہوتی ہے۔ پیٹ میں ہوا بھری رہتی ہے۔ بواسیر کی طرح کا خون بہتا ہے۔ پیشاب میں ریت ہوتی ہے اور اس کا رنگ سرخ ہوتا ہے۔

مرجان۔ مونگا
لبسّد

CORALS
CORALLIUM RUBRUM

عطاروں کے یہاں سے چھوٹی چھوٹی سُرخی مائل سخت شاخیں ملتی ہیں۔ دیکھنے میں ایسا لگتا ہے کہ جیسے کوئی چھوٹا سا پودا کاٹ کر سُکھایا گیا ہے۔ اس ظاہری شکل وصورت سے بہت سے ماہرین بھی دھوکا کھا گئے۔ چنانچہ مشہور بھارتی محقق نذکارنی نے اسے سمندری جھاڑی بیان کیا ہے۔ اطباءِ قدیم بھی اس کی ماہیت کے بارے میں مشتبہ رہے ہیں۔ کسی نے اسے جمادات میں سے قرار دیا ہے اور کوئی نباتات کہتا ہے۔

حالیہ تحقیقات سے معلوم ہوا ہے کہ یہ ایک جانور کے جسم کا خشک ڈھانچہ ہے جس کی مختلف شکلیں ہیں۔ ماہرینِ حیوانات البحر نے اسے سمندری کیڑوں کی کلاس ANTHOZOA کے افراد قرار دیا ہے۔ ان کی متعدد قسمیں بلکہ ایک صنف کی . . . اشکلیں معلوم ہو چکی ہیں۔ ان جانوروں کا ایک منہ ہوتا ہے جس کی شکل مسے کی مانند ہوتی ہے۔ اس کے بعد لمبا مخروطی پنجر کی طرح کا جسم ہے جس کے اطراف میں لمبے لمبے دھاگے ہوتے ہیں جو شکار کو پھانستے ہیں۔ ان دھاگوں میں ایسے جوہر پائے جاتے ہیں جو لمس میں آنے والے کیڑوں مکوڑوں کو مفلوج کر دیتے ہیں۔ پھر وہ انھیں لپیٹ کر اپنے قریب لا کر کھا لیتے ہیں۔

اطبار نے اس کی شاخدار اور گول قسمیں بیان کی ہیں۔ دونوں کو فارسی میں لبسّد کہتے ہیں اور ان کے فوائد اور اثرات بھی یکساں کہے جاتے ہیں۔ جبکہ جدید علمار نے اس کی ایک ہزار سے زیادہ قسمیں قرار دینے کے بعد تین اہم شکلیں بیان کی ہیں۔

سب سے پہلے نرم مرجان ہے SARCOPHYTON پھر نیلا مرجان HELIOPORA ہے اور پتھر کی مانند DIPLORIA ہے۔ کچھ قسمیں ایسی بھی ہیں جن کی شکل انسانی انگلیوں کی طرح ہوتی ہے اور ان کو "مردہ آدمی کی انگلیاں" کہتے ہیں۔ جبکہ شہد کی مانند اور تھالی کی مانند شکل کی قسمیں اس طرح ہوتی ہیں کہ ایک بڑی تھالی اوندھی پڑی ہے اور اس میں بھڑوں کے چھتے یا شہد کے چھتے کی مانند درجنوں سوراخ ہوتے ہیں۔ یہ کم گہرے پانیوں میں ملتے ہیں اور لمبائی میں دس فٹ تک طویل ہو سکتے ہیں۔ نیلی مرجان بحر ہند اور بحر الکاہل کے علاقوں میں ملتی ہے۔ سب سے اہم قسم پتھریلی مرجان ہے۔ یہ اپنی آبادیاں بنا کر رہتی ہے اور کبھی کبھی اس کے تنہا جوڑے بھی ملتے ہیں۔ سمندر میں جوار بھاٹا یا طوفان ہو تو اس کے زور پر یہ سطح سمندر پر نظر آجاتے ہیں۔ ورنہ ان کی رہائش بیس ہزار فٹ تک کی گہرائی میں ہوتی ہے۔ جہاں انسان کا گذر نہیں ہو سکتا۔

پتھریلے مرجان کا رنگ زرد، بادامی، سفید اور زیتونی ہو سکتا ہے۔ بلکہ رنگ کا انحصار اس کائی پر ہے جو اس پر اگ جاتی ہے۔ بیرونی رنگ خواہ کوئی بھی ہو، اندرونی حصہ سفید ہوتا ہے اس کا جسم خالص کیلشیم کاربونیٹ سے بنتا ہے۔ ماہرین نے ان میں کھمبی کی طرح ستاروں کی مانند اور بارہ سنگھے کے سینگ کی طرح کی قسمیں دریافت کی ہیں۔

سیاہ مرجان کی شکل بوتلیں صاف کرنے والے برش کی مانند ہوتی ہے۔ یہ زیادہ طور پر بحیرہ روم، جزائر غرب الہند اور پانامہ کے اطراف میں پایا جاتا ہے۔

مرجان عام طور پر اکیلا نہیں رہتا۔ حالات خوشگوار ہوں، خوراک خوب مل

رہی ہو اور سمندر میں سیلابی کیفیت نہ ہو تو یہ بڑھنے لگتے ہیں۔ ان کی بستیاں ایک دوسرے سے منسلک ہو کر پھیلنے لگتی ہیں اور آخر کار ایک چٹان کی شکل اختیار کر لیتی ہیں۔ چونکہ بنیادی طور پر ان کی ساخت کیلشیم سے ہوتی ہے اس لیے یوں لگتا ہے جیسے کہ چونے کے پتھر آپس میں جڑے ہوتے ہیں۔ کمال یہ ہے کہ ان کے سرے نیچے سمندر کی تہہ میں منسلک ہوتے ہیں۔ اگر شدید طوفان نہ آئے تو یہ چٹان کی شکل اختیار کر لیتی ہیں۔ عُرفِ عام میں ان کو مرجان کے جزیرے یا CORAL ISLANDS کہتے ہیں۔ سمندر میں مرجان کی چٹان قائم ہونے کے بعد پناہ کی تلاش میں آنے والے کیڑے، کائی، دوسری سمندری نباتات ان میں شامل ہو کر اپنے گھر بنانے اور اسے مضبوط اور وسیع تر کرتے رہتے ہیں۔ جب طوفانی سائیکلون آتے ہیں تو وہ ان جزیروں کی ایک طرف اکھاڑنے لگتے ہیں۔ لیکن وہی کچھ دوسری طرف زیادہ مستحکم ہو کر جمع ہوتا رہتا ہے اگرچہ یہ جزیرے ہزاروں سالوں کی مدت میں بنتے ہیں لیکن پائدار نہیں ہوتے۔ ان پر خواہ درخت اُگ جائیں۔ پانی کے ذخیرے نمودار ہو جائیں لیکن کسی دن بھی ریزہ ریزہ ہو جاتے ہیں۔ بحرِ ہند کے جنوب مغربی علاقہ میں الدابرہ کا جزیرہ اس کی قریبی مثال ہے آسٹریلیا کے ساحل کے قریب سمندر میں مرجان کے جزیرے اور چٹانیں اتنی زیادہ تعداد میں ہوتی ہیں کہ لوگوں نے اسے "مرجان کے سمندر" CORAL SEA کا نام دے دیا ہے۔ سمندر کا یہ قطعہ بحر الکاہل سے شروع ہو کر آسٹریلیا کے مشرق میں نیوگنی تک پھیلا ہوا ہے۔ اس کا رقبہ ۱۸،۸۶،۰۰۰ مربع میل ہے اور گہرائی ۲۴،۰۰۰ فٹ سے زیادہ ہے۔ اس سمندر میں ۱۹۴۲ء میں امریکی بحریہ نے جاپانی بحریہ کو پہلی مرتبہ جنگ میں شکست دی تھی۔

ارشاداتِ ربّانی:۔

قرآن مجید نے بہترین چیزوں کا ذکر جب کیا تو ان میں مرجان کو بھی شامل فرمایا گیا:۔

یخرج منہما اللؤلؤ والمرجان ۔ (الرحمٰن: ۲۲)

(ان سے نکلتے ہیں موتی اور مرجان)

یہ ان دو سمندروں کے ذکر میں فرمایا گیا جو آپس میں ملتے ہیں اور ان سے یہ قیمتی عناصر حاصل ہوتے ہیں.

کانّھن الیاقوت والمرجان ۔ فبایّ اٰلاء ربکما تکذّبان

(الرحمٰن: ۵۸، ۵۹)

(جنت میں ملنے والی حوروں کی ماہیت کے بارے میں فرمایا کہ وہ اپنی چمک دمک اور جسمانی ساخت میں ایسی ہونگی جیسے کہ وہ یاقوت اور مرجان سے بنی ہوں ۔ پھر تم اپنے رب کی کون کونسی نعمتوں کو جھٹلاؤ گے)

کُتبِ مقدّسہ:۔

.... وہ مرجان سے زیادہ بیش بہا ہے ۔ اور تیری مرغوب چیزوں میں بے نظیر.... (امثال ۱۵:۳)

وہ چیزیں جو مشکل سے ملتی ہیں اور ان کی قیمت زیادہ ہوتی ہے اس آیت میں مرجان کو ان میں شامل کیا گیا۔

.... زر و مرجان کی تو کثرت ہے لیکن بیش بہا سرمایہ علم والے

ہونٹ ہیں ... (امثال ۱۵ : ۲۰)

ایک اچھی بیوی کے کردار کی اہمیت کے سلسلہ میں ارشاد ہوا

.... نیکو کار بیوی کس کو ملتی ہے ؟ کیونکہ اس کی قدر مرجان سے بھی بہت زیادہ ہے۔ اس کے شوہر کے دل کو اس پر اعتماد ہے۔ اور اسے منافع کی کمی نہ ہوگی .... (امثال ۱۱، ۱۰ : ۳۱)

ان تمام آیات میں مرجان کو قدر و قیمت کے لحاظ سے بڑی اہمیت دی گئی۔ اس کو سونا، چاندی۔ مر۔ لوبان کی طرح قیمتی اور نادر روزگار اشیاء میں سے ٹھہرایا گیا۔ ایسا معلوم ہوتا ہے کہ جس طرح آج ہم سونا، چاندی، ہیرے اور موتی کو زیور کے طور پر پہنتے ہیں اس زمانہ کے لوگ مرجان کو بھی قیمتی زیور گردانتے تھے۔

محدثین کے مشاہدات :۔

اللہ تعالیٰ نے مرجان کی بار بار تعریف کی ہے۔ اس لیے اس میں فوائد بھی بے شمار ہونے چاہئیں۔ مرجان کی بہترین قسم وہ ہے جو سرخ یا سرخی مائل ہو۔ مرجان بنیادی طور پر مفرح ہے۔ دل کو تقویت دیتا ہے، تاثیر کے لحاظ سے یہ مقامی طور پر قابض ہے اور دل کو طاقت دیتا ہے۔ جن لوگوں کو بھول جانے کی عادت ہے ان کے لیے مفید ہے۔

ابن القیم نے اس کا کوئی ذکر نہیں کیا۔

اطبائے قدیم کے مشاہدات :۔

ابتدائی ایام میں اطباءِ سلف کو مرجان کے بارے میں مغالطے رہے۔ حتیٰ کہ

احمد فارس آفندی نے اپنی قاموس میں اسے موتی کی چھوٹی قسم قرار دیا ہے۔ دوسرے اطباء نے لکھا ہے کہ مرجان ایک حجری جسم ہے جو دریائے یمن میں کناروں کے ساتھ اگتا ہے اور لمبائی میں ایک گز تک ہو سکتا ہے۔ ان کے خیال میں سمندری بخارات جب جم جاتے ہیں تو یہ شاخ دار شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ گیلانی نے اسے نباتات اور جمادات کے درمیان ایک چیز قرار دیا ہے۔

یہ مقوی اور قابض ہے۔ جگر و طحال کو صاف کرتا ہے۔ اسے جلا کر پیس کر شہد میں ملا کر دینے سے فالج، لقوہ اور رعشہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ نگاہ کو قوت دیتا ہے۔ اسے گھول کر پلانا بچوں کو نیند کے دوران ڈرنے سے بچاتا ہے۔ اسے گلاب کے عرق میں حل کر کے منہ کے اندر لگانے سے منہ پکنے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اکثر مریضوں کو دن میں تین چار مرتبہ لگانے سے شفا ہو گئی۔

اطباء نے اسقاط حمل، معدہ کی خرابیوں اور وباؤں سے بچانے کے لیے گلے میں مونگا لٹکانے اور پیٹ کے اوپر باندھنے کی تجویز بھی کی ہے۔

ویدا سے بھوک بڑھانے والا، ہاضم اور بدن کو موٹا کرنے والا قرار دیتے ہیں۔ ان کی طب میں یہ سل، دق، یرقان، دمہ، کھانسی، بخار، پیٹ کی نوندا اور آنکھ کی بیماریوں کو مٹاتا ہے۔ بصارت کو بڑھاتا ہے۔ پیشاب کی تکالیف دور کرتا ہے۔ ان بیماریوں کے علاج میں اس کی ترکیب استعمال جدا ہے۔ مثلاً جسم کو موٹا کرنے کے لیے اسے بالائی کے ساتھ کھایا جائے۔ سل میں مکھن اور مصری کے ساتھ دیتے ہیں۔ پیشاب کی جلن اور رکاوٹ کے لیے دو رتی مرجان دودھ اور مصری کے ساتھ دیا جائے۔ اس کو شہد اور ادرک کے ساتھ دینے سے سوزاک میں فائدہ ہوتا ہے۔ چاولوں کی پیچھ کے ساتھ دینے سے استحاضہ کا خون رک جاتا ہے۔ باریک پیس کر چھڑکنے سے خون بہنا بند ہو جاتا ہے۔ دانتوں پر ملنے سے

دانت چمکدار ہو جاتے ہیں۔

بھارتی حکومت کے محکمہ طب کے مشاہدات کے مطابق اسے عرق گلاب اور بید مشک میں کھرل کر کے رکھ لیا جائے۔ یہ مفرح۔ مقوی، قابض، حابس الدم، مقوی قلب اور معدہ ہے، اسے خفقان، وحشت و کرب، جریان، اسہال خونی میں اعتماد کے ساتھ دیا جا سکتا ہے۔ مرجان کو جلا کر اس کی راکھ دینا بھی ویسا ہی مفید ہے۔

ان تحقیقات کے مطابق مرجان کی دو قسمیں ہیں۔ ایک تو وہ جو باریک شاخوں کی صورت میں ملتا ہے اسے شاخ مرجان کہتے ہیں۔ دوسری قسم ایک سخت سی گلابی یا سرخ رنگ کی ٹکیہ ہوتی ہے۔ جس میں چھوٹے چھوٹے سوراخ ہوتے ہیں۔ اسے مرجان، بیخ مرجان کہتے ہیں۔ چونکہ مرجان کو فارسی میں لبسد کہتے ہیں۔ اس لیے بعض کتابوں میں اسے لبسد کے نام سے بیان کیا گیا ہے۔ حقیقت میں دونوں ایک ہی چیز ہیں۔

اگرچہ اطباء نے اسے کھرل کر کے سفوف کی شکل میں بھی استعمال کیا ہے۔ لیکن طبی مقاصد کے لیے اسے کوٹلوں میں رکھ کر جلا لیا جائے تو یہ بھسم زیادہ مفید رہتا ہے۔

کیمیاوی ساخت:۔

بنیادی طور پر مرجان کی ہر قسم کیلسیم کی عمدہ ترین اصناف سے بنی ہوتی ہے کیمیاوی تجزیہ پر کرنل چوپڑا نے اس میں کیلسیم کاربونیٹ۔ میگنیشیم کاربونیٹ اور آئرن آکسائڈ کا وجود پایا۔ بھارتی دو استادوں کے تجزیہ پر اس میں آٹھ فیصدی وہ نامیاتی عناصر ہیں جو جانوروں کے اجسام کا حصہ ہوتے ہیں۔ ان کے علاوہ

کیلسیم کاربونیٹ ۸۳ فیصدی، میگنیشیم کاربونیٹ ۳،۵ فیصدی، آئرن آکسائڈ تقریباً ۴،۵ فیصدی ہوتی ہے۔ اس میں فولاد کی موجودگی سرخ رنگ کا باعث ہوتی ہے۔ مرجان کی ساخت میں کیلسیم اور میگنیشیم کے نمکیات اس کی طبی افادیت کا سبب بنتے ہیں، انہی کی بنا پر اسے تیزابیت کو ختم کرنے والا۔ جریانِ خون کو روکنے والا۔ قابض قرار دیا جاتا ہے۔ میگنیشیم اسے ملین بناتا ہے۔ جبکہ فولاد کی موجودگی اسے مقوی، اعصابی ٹانک اور کمزوری کے لیے اکسیر بنا دیتی ہے۔ کیلسیم اور فولاد کی قدرتی قسمیں جسمانی فوائد میں کیمیاوی یا مصنوعی اقسام سے زیادہ مفید ہوتی ہیں۔

جدید مشاہدات:۔

چونکہ یہ مقامی طور پر قابض ہے اس لیے دانتوں پر ملنے والے منجن میں ڈالا جاتا ہے۔ کیمیاوی ساخت میں کلسیم اور فولاد ہونے کی وجہ سے اسے پرانی کھانسی تپ دق۔ سل، دمہ، پرانے بخاروں امراض گردہ و مثانہ، سوزاک، پیشاب کی نالی کی سوزش اور جلن، کاربنکل میں کثرت سے استعمال کیا جاتا ہے۔ کمزوری سے پیدا ہونے والی بیماریوں، جیسے کہ اعصابی دردوں، چکر، سر درد میں بھی مفید ہے۔ اس غرض کے لیے مرجان کی جڑوں کو کٹھالی میں جلا کر اس کے سفوف کے ۳ سے ۱۲ گرین صبح شام کھانے کے بعد دیے جاتے ہیں۔ ڈاکٹر نڈکارنی نے پرانی کھانسی اور تپ دق کے مریضوں کو اس کا لگاتار استعمال کروایا اور اچھے نتائج حاصل کیے۔

مرجان میں کیلسیم کی موجودگی تیزابیوں کو ختم کرنے میں کام آتی ہے۔ اس لیے پیٹ کے السر اور تیزابیت سے ہونے والے تبخیر معدہ میں مفید ہے۔ صفراوی مادوں کی زیادتی سے پیدا ہونے والی سر درد میں بڑے کام کی چیز ہے۔ آریوویدک علاج کی

مستند کتاب بھائی رتنا ولی میں وسنت کسمکارارسلکے نام سے امراض البول، جنسی کمزوری، جسمانی کمزوری، سوزاک قدیم اور ذیابیطس کے لیے ایک نسخہ مشہور ہے۔ جس میں مرجان، موتی، سونا، قلعی، فولاد اور سکہ کشتہ حالت میں، کافور، سنگِ جراحت کو لمبے عرصہ تک کھرل کرنے کے بعد ۲ گرین وزن کی گولیاں بنائی جاتی ہیں جن کو شہد اور گھی ملا کر نہار منہ دیا جاتا ہے۔ اس نسخہ میں سکہ اور قلعی کا کشتہ ایسی دوائیں جن پر اطباء جدید کو خطرناک قسم کے اعتراضات ہیں اور ان کا استعمال نقصان کا باعث ہو سکتا ہے۔ البتہ اس نسخہ سے معدنیات نکال دی جائیں تو نقصان دہ نہ ہوگا۔

جنوبی ہند کے ڈاکٹر پانچ مقامی بوٹیوں اکشو، سارا، کاسا، کوسا اور دریا کو پیس کر اس میں کھانڈ ملا کر ایک سفوف "کسا ویبھا" کے نام سے تیار کرتے ہیں۔ یہ سفوف پرانی بیماریوں، جسمانی کمزوری، ضعف باہ اور جریان میں مفید بتایا جاتا ہے۔ ہمارے علم میں ان بوٹیوں سے کوئی واقفیت نہیں اس لیے اس نسخہ کی افادیت پر رائے دینی ممکن نہیں۔

ہمارے ذاتی تجربہ میں مرجان سوختہ کئی بار آیا ہے۔ ہم نے اسے منجن میں شامل کر کے استعمال کیا ہے۔ از حد مفید ہے۔ اس منجن میں بادام کے چھلکوں کی راکھ کے علاوہ عقرقرحا، نمک سانبھر اور مصطگی رومی بھی شامل تھی۔ مرجان کی راکھ زخموں سے بہنے والے خون کو بند کرنے میں لاجواب ہے۔ ایک مریض کو مدتوں تھوک کے ساتھ خون آ رہا تھا۔ دیگر ادویہ کے ہمراہ مرجان کی ۲ گرین راکھ صبح شام بڑی مفید رہی۔

موتی — لؤلؤ۔ مروارید

PEARLS
PINCTADA MARGARITIFERA

انسانی زیبائش کے لیے قیمتی پتھروں میں موتی کو بڑی اہمیت حاصل ہے
موتی، سیپ کے اندر پائے جانے والے بغیر ہڈی کے، فالودے کی سی ماہیت
والے ایک جانور کے جسم سے تخلیق ہوتا ہے۔ عام موتی کا رنگ دودھیا ہوتا
ہے۔ جبکہ سیاہ، نیلے، زرد اور قرمزی رنگوں کے موتی بھی دیکھے گئے ہیں۔
پہلے زمانے کے اطباء کا خیال تھا کہ برسات کے موسم میں سیپی (صدف) اپنا
منہ کھول کر سمندر کی سطح پر تیرتی رہتی ہے۔ جب بارش کا کوئی قطرہ اس میں
داخل ہو جائے تو وہ قطرہ موتی بن جاتا ہے۔ جدید تحقیقات سے یہ مشاہدہ
درست نہیں پایا گیا۔ اب معلوم ہوا ہے کہ سیپی کے اندر ایک آبی جانور
MYTILUS MARGARATIFERUS پایا جاتا ہے۔ جس کو بعض
PINCTADA MARGARATIFERUS بھی کہتے ہیں۔ اگرچہ اس کی کئی
قسمیں ہیں لیکن خلیج عرب کے گرم پانیوں میں اس کی ایک قسم PINCTADA
MARTESH پائی جاتی ہے۔ جس میں موتی بنانے کی صلاحیت
دوسری تمام قسموں سے عمدہ ہوتی ہے۔ اس لیے اب تک بحرین، دوبئی اور
مسقط کے سمندروں سے حاصل ہوتے والے موتی معیار میں اعلیٰ اور قیمت
میں گراں رہے ہیں۔ علاوہ ازیں موتی بحرالکاہل، بحراوقیانوس، خلیج میکسیکو
خلیج کیلی فورنیا، جنوبی ہند اور سری لنکا کے درمیان خلیج منار کا اور ساحل
ادمان سے لے کر مسقط تک بھی پائے جاتے ہیں۔ انڈونیشیا کے مجمع الجزائر

اور سنگاپور کے نواح میں اگرچہ موتی ملتے ہیں لیکن ان کا معیار بڑا ہلکا ہوتا ہے
سیپی کی بنیادی طور پر دو قسمیں قرار دی گئی ہیں۔ ایک وہ جو کھارے پانی یعنی
سمندروں میں پائی جاتی ہے اور دوسری وہ جو میٹھے پانی یا دریاؤں میں پائی
جاتی ہے۔

چین کے دریاؤں میں موتی والی سیپی کے بارے میں لوگوں کو ایک ہزار سال
قبل مسیح سے معلومات حاصل تھیں۔ ان کے علاوہ یوریا کی جھیلوں، امریکہ میں
دریائے مسی سپی میں بھی موتی والی سیپی ملتی ہے مگر ان کے موتی معیار میں ہلکے
اور حجم میں بہت ہی چھوٹے ہوتے ہیں۔

سیپی کے اندر رہنے والے جانور کا جسم لعاب دار اور ملائم ہوتا ہے۔
نہ تو اس کی کھال ہوتی ہے اور نہ ہی کوئی ہڈی۔ سمندر میں گھومنے پھرنے کے
دوران اگر کوئی ریت کا ذرہ، کنکر، کیچڑ کا ٹکڑا اس کے اندر داخل ہو جائے
تو اس کے نرم ملائم جسم کو شدید تکلیف ہوتی ہے۔ قدرت نے اس تکلیف سے
بچانے کے لیے اس کے جسم میں ایسے لعاب پیدا کیے ہیں جو ان اذیت دینے
والے بیرونی عنصر کی چبھن کو ختم کر دیتے ہیں۔ جیسے ہی وہ ذرہ جسم سے لگتا ہے
لیسدار لعاب خارج ہوتے ہیں اور اس چیز پر جم کر اسے چکنا اور نرم کر دیتے ہیں
جب تک وہ عنصر وہاں موجود رہتا ہے، مختلف قسم کے لُعاب اس پر پڑتے رہتے
ہیں۔ کچھ عرصہ میں اس کنکر کی ماہیت تبدیل ہو جاتی ہے اور وہ دودھیا رنگ
کا گول چمکدار موتی بن جاتا ہے۔ جب تک وہ جانور زندہ رہتا ہے، موتی موم
کی طرح نرم ہوتا ہے اس کے مرنے کے بعد موتی سخت ہو جاتا ہے بلکہ وہ لوگ
جو ان کا کاروبار کرتے ہیں، سیپی کے جانور کو مارنے کے بعد موتیوں کو نکال کر خاص
قسم کی بوٹیوں کے ساتھ ابالتے ہیں جس سے ان میں سختی اور چمک آجاتی ہے۔

سیپی کے بیرونی سخت، کھردرے خول کے اندر کا وہ حصہ جہاں وہ فالودہ نما جانور رہتا ہے، بڑا ملائم اور چمکیلا ہوتا ہے بلکہ اس کی ساخت بھی موتی کی طرح ہوتی ہے۔ اس ملائم اور ہموار جگہ پر وہ جانور آرام سے رہتا ہے۔ سیپی کا منہ ایک طرف کھل سکتا ہے اور دوسری طرف عام ڈبہ کی طرح اس میں قبضہ لگا ہوتا ہے اس لیے ایک طرف سے منہ کھلنے کے بعد اس کے دونوں ٹکڑے آپس میں جڑے رہتے ہیں اور اتنا زیادہ بھی نہیں کھل سکتا کہ کوئی دشمن منہ ڈال سکے۔ یا کوئی بڑی چیز اندر داخل ہو جائے۔

سیپی کے اندر داخل ہونے والا بیرونی عنصر جس حجم کا ہوگا موتی بھی اسی سائز کا تیار ہوگا۔ ریت کے چھوٹے ذرے سمندری لہروں کے ساتھ اس کے اندر داخل ہوتے ہی رہتے ہیں، ان سے چھوٹے چھوٹے موتی بنتے ہیں جن کو چورا کہہ سکتے ہیں۔ چورے کے ۲۰۰۰ موتی وزن میں ایک گرام ہوتے ہیں۔ اس وقت تک کی معلومات کے مطابق سب سے بڑا موتی ۱۲۰ گرام (۱۰ تولہ) وزن کا پایا جا چکا ہے۔ موتیوں کو وزن کرنے کا پیمانہ ابھی تک گرین ہے اگر ہیروں کے وزن قیراط سے اس کا مقابلہ کریں تو چار قیراط کا ایک گرین ہوتا ہے جو کہ اعشاری نظام میں ۵۰ ملی گرام ہوتا ہے۔

موتی ایک زیور ہے، خواتین اسے ہار بنا کر پہنتی آئی ہیں۔ پھر بادشاہوں اور نوابوں کے لباس کو چمک دمک دینے کے لیے موتی استعمال ہوئے۔ ہندوستان کے نواب اور راجے اپنی پگڑیوں کے ارد گرد موتیوں کی مالائیں لٹکاتے رہے ہے۔ مغل بادشاہ لوگوں کو انعام میں موتیوں کے ہار دیتے تھے۔ حیدر آباد دکن کے امراء شیروانیوں میں سیپی کے بٹن لگا کر ان میں موتی جڑاتے تھے۔ قیمتوں پر بھی موتی کے بٹن دیکھے گئے ہیں۔ ہار اور بٹن یا کلغیاں بناتے کے لیے ضروری ہے

کہ موتی ایک جیسے حجم اور شکل کے ہوں۔ چونکہ یہ کسی کارخانے میں نہیں بنتے، اس لیے ایک ہی شکل اور وزن کے موتی کافی تعداد میں بیک وقت میسر آنا خاصا مشکل کام ہو جاتا ہے۔ جب کوئی تاجر ایک ہی حجم کے کئی موتی تلاش کرنے کی محنت کرتا ہے تو وہ قیمت بھی اسی حساب سے لگاتا ہے۔ موتی اگر چھوٹے ہوں تو وہ بڑے سستے ملتے ہیں۔ ان دنوں سوراخ کے بغیر چھوٹے موتی ۱۰۰ سے ۱۵۰ روپیہ تولہ بکتے رہے ہیں۔ حال ہی میں چین سے جَو کی شکل کے مگر ذرا بڑے موتی کثیر تعداد میں آئے ہیں۔ ان کے چھوٹے چھوٹے ہار بڑے مقبول ہو رہے ہیں۔ اور قیمت بھی ۱۵۰ روپے تولہ سے کم ہے۔ موتی جتنا بڑا اور چمکدار ہو، قیمت اسی مناسبت سے بڑھ جاتی ہے۔ اگر اتفاق سے ایک ہی جسامت اور شکل کے زیادہ موتی مل جائیں تو ان کی قیمت اور بھی بڑھ جاتی ہے۔

موتی نکالنے کا کاروبار:۔

موتیوں کی یافت اور تجارت پر شاہ جہ، دوبئی اور بحرین کے عربوں کی اجارہ داری رہی ہے۔ پرانا طریقہ یہ تھا کہ بادبانی کشتیوں میں عرب تاجر خلیج اومان اور عرب میں دور دور نکل جاتے، ان کے ساتھ پیشہ ور غوطہ خور ہوتے تھے۔ انھوں نے سانس بند کرنے کی مشق کی ہوتی تھی اس لیے یہ سمندر میں ڈبکی لگا کر ایک سے دو منٹ تک رہ سکتے تھے۔ سیپی زیادہ گہرائی میں نہیں جاتی۔ ان کی بستیاں عموماً ۴۸ — ۱۲۰ فٹ کی گہرائی میں ہوتی ہیں۔ اکثر اوقات چٹانوں یا پتھروں کے ساتھ چپکی ہوتی ہیں۔ اس لیے غوطہ خور گہرائی میں جا کر ان کو خنجر سے کاٹ کر پتھروں سے علیحدہ کر کے گلے میں لٹکے ہوئے تھیلے میں ڈال لیتے ہیں۔ باہر آ کر یہ تھیلہ تاجر

کے سپرد کر دیا جاتا ہے اور وہ غوطہ خور کو اُجرت ڈُبکیوں کے حساب سے دیتا ہے عام طور پر ایک آدمی دن میں ۵ -۴ مرتبہ ڈبکی لگاتا ہے۔ ان کو مسلسل سانس روکنے کی وجہ سے آخر کار پھیپھڑوں کی متعدد بیماریاں لاحق ہو جاتی ہیں۔

سائنسی ترقی کے ساتھ سمندر سے موتی نکالنے کا کام آسان ہو گیا۔ تیز رفتار کشتیاں سمندروں کو دور دور تک کھنگال سکتی ہیں۔ جبکہ بادبانی کشتیوں میں کسی بھی عرب کے لیے دائرہ کار زیادہ وسیع نہ تھا۔ یہ لوگ آپس میں علاقے تقسیم کر لیتے تھے اور ایک شریفانہ زبانی معاہدہ کے مطابق ایک دوسرے کے علاقہ میں موتی گیری نہ کرتے تھے۔ تیز رفتار موٹر بوٹ آئے تو ان کے ساتھ غوطہ لگانے کے سامان آ گئے۔ معمولی تربیت کے ساتھ غوّاص سمندر کے اندر اچھا خاصا علاقہ دیکھ سکتے ہیں۔ ان کے پاس روشنی، شارک مچھلیوں سے بچنے کے لیے بندوق سیپی کاٹنے کے جدید اوزار ہونے کی وجہ سے موتیوں کی کثیر تعداد حاصل کرنا ممکن ہو گیا ہے۔ مگر اس کاروبار میں سب سے بڑی مشکل سیپیوں کا اندھا دھند قتلِ عام ہے۔ ذرائع میں بہتری کے ساتھ زیادہ سیپیاں حاصل ہونے کی وجہ سے اب ان کی نسل ختم ہو رہی ہے۔ بلکہ خلیج عرب کے علاقہ میں اب موتی نکالنے کا کام قریب قریب ختم ہو گیا ہے۔ کیونکہ اب مزید موتی میسر نہیں آ رہے۔

موتیوں کی مارکیٹ:۔

موتیوں کی تجارت پر سب سے بڑی ضرب مصنوعی موتیوں سے پڑی ہے۔ موتی نکالنے اور بیچنے والوں کی منڈی بمبئی میں تھی۔ محمد علی روڈ کے گرد و نواح میں عرب تاجروں کے دفاتر تھے۔ ان کے اپنے نکالے ہوئے یا غوطہ خوروں سے خریدے ہوئے موتی یہاں تھوک میں بکتے تھے۔ اس کے بعد ان کی شناخت کا

تجربہ رکھنے والے، معیار، شکل، حجم اور رنگوں کے مطابق ان کی درجہ بندی کرتے تھے۔ گھٹیا اور چورا موتی بازار میں دوائی کے لیے فروخت ہو جاتے تھے، جو گندم کے دانے سے بڑے ہوں ان کی مالائیں بن جاتی تھیں اور جن کی شکل و صورت اچھی ہو یا معیار عمدہ ہو ان کو اچھی قیمت کے لیے نیویارک کی بین الاقوامی منڈی میں بھیجا جاتا تھا۔

دوسری جنگِ عظیم سے پہلے جاپان نے موتیوں کی افزائش میں سائنسی پیش رفت کر کے قدرتی موتی کی پوری صنعت کو تباہ کر دیا۔ کچھ عرب تاجروں کی برآمدات میں غلطی سے نقلی CULTURED موتی امریکہ چلے گئے۔ امریکی تاجروں نے ان پر دھوکا دہی اور نقصان کی تلافی کے مقدمات کر کے ان کی کاروباری ساکھ اور سرمایہ ختم کر دیا۔ کئی کروڑ پتی تاجر دو وقت کی روٹی سے بھی لاچار ہو گئے اور کئی جیلوں میں مر گئے اور اس طرح موتیوں کی تجارت کا مرکز بمبئی ختم ہو گیا۔ دو تین تاجر مفلوک الحال ہونے کے بعد سری لنکا، سیام اور بحرالکاہل کے جزیروں کی طرف گئے۔ لیکن جاپانیوں نے ان کو بھی سر اٹھانے کے قابل نہ چھوڑا۔

موتی کی صنعت :۔

علم الحیوانات کے ماہرین نے جب یہ پتہ چلا لیا کہ سیپی میں موتی کیسے بنتا ہے تو انھوں نے کوشش کی کہ وہ اسی عمل کو خود انجام دے کر اپنی مرضی کے موتی بنا لیں اس کام کی ابتدا چین میں ہوئی۔ انھوں نے گاڑھا کیچڑ تراش کر لکڑی کے ٹکڑے سیپی کے اندر داخل کیے جن سے دو سے تین سال کے عرصہ میں موتی بن گئے، اس بنیادی کامیابی کے بعد موتی بنانے کا کام مربوط شکل اختیار کر گیا۔ ۱۸۹۰ء میں جاپانی سائنس دان کوکوچی نے سیپی کے اندر ایک گدا داخل کر کے اس کی موتی سازی کی

صلاحیت کو تحریک دی۔ اور اس طرح موتی بنانے کی رفتار بہتر ہو گئی۔

جاپان کے صنعت کاروں نے تجارتی بنیادوں پر موتی بنانے کا کام اس طرح شروع کیا کہ سمندر کا پانی کاٹ کر ساحلوں پر تعمیر کردہ تالابوں میں لے آئے جہاں پر زیر آب پودے اور چٹانیں وغیرہ بنا کر سیپی کو قدرتی ماحول مہیا کیا۔ اس محدود علاقہ میں سیپیاں لے کر ان میں کنکر داخل کر کے تاریخ لکھ کر ڈال دیا جاتا اور جب تیاری کا عرصہ مکمل ہو جاتا تو موتی نکال لیے جاتے۔ اس میں مزید ترقی ہوئی، تو سیپیاں لوہے کے پنجروں میں ڈال کر ان میں کنکر داخل کر کے کھیپ کے حساب سے سمندر میں ڈبو دیا جاتا۔ سیپی کی بیماریاں معلوم کی گئیں اور حیاتیات کے ماہرین ان کا علاج کرنے کے ساتھ ان کی صلاحیت میں اضافوں اور اس غرض کے لیے ان کو بہترین غذا بھی مہیا کرتے ہیں۔ جاپان میں موتی بنانے کے آج کل ۲۱۴۰ کھیت ہیں۔ ان کی کامیابیوں سے متاثر ہو کر آسٹریلیا کی حکومت نے بھی اپنے یہاں حالات کو ساز گار پا کر جاپانی ماہرین کی خدمات حاصل کیں۔ ۱۹۷۰ء سے آسٹریلیا میں بھی موتی پروری کی صنعت باقاعدگی سے قائم ہو چکی ہے اور اب موتی کی شکل صورت، حجم اور معیار اپنے بس کی بات ہو گئی ہے۔

ابتدائی ایام میں لوگوں کو شکایت تھی کہ پروردہ موتی جب زیادہ دیر تک انسانی جسم کے ساتھ رہیں تو پسینہ کے تیزاب اس کی بیرونی سطح کو گلا دیتے ہیں اور ان کے اوپر کی تہ چھلکے کی صورت اتر کر موتی کو بدنما بنا دیتی ہے۔ گورنمنٹ کالج لاہور میں علم الحیات کے سربراہ پروفیسر ڈاکٹر محمد سلیم صاحب نے اس صنعت کا ذاتی طور پر مطالعہ کیا ہے۔ موتی سازی کے بارے میں ان کا علم ذاتی مشاہدات پر مبنی ہے اور ان کا بیان ہے کہ وہ تمام خرابیاں اب دور ہو چکی ہیں۔ پروردہ موتی بھی انہی تین قسموں پر مشتمل ہے جن پر اصلی موتی ہوتا ہے۔ بلکہ ان کی تیاری کا عرصہ

بھی چھ ماہ سے کم ہوگیا ہے۔ اس لیے اب قدرتی ذریعہ سے حاصل کیے گئے موتی اور پروردہ میں کوئی فرق باقی نہیں رہا۔ اس کا مطلب یہ ہوا کہ آرائش و زیبائش کے علاوہ پروردہ موتی کو علاج کے لیے استعمال کرتے ہیں بھی کوئی امر مانع نہیں ہے۔ یہ موتی بہت سستے ہیں۔

نقلی موتی:۔

ابتدائی ایام میں غریب لوگوں کا شوق پورا کرنے کے لیے شیشے کے گول ٹکڑوں کو دودھیا رنگ اور اینمل کے ساتھ موتی کی شکل دی جاتی رہی ہے تاکہ موتی کے گہنے ہر شخص کی دسترس میں ہو جائیں، دور سے اصلی اور نقلی کی پہچان پھر بھی ہو سکتی تھی۔ اب شیشہ کی بجائے پلاسٹک کے موتی بنتے ہیں جن کی ساخت بھی اسی رنگ سے ہوتی ہے۔ اس لیے بعد میں چھلکا اترنے کا سوال ہی پیدا نہیں ہوتا۔ ان کی قیمت برائے نام ہونے کی وجہ سے اب اصلی موتی کو خرید کر زیورات میں لگانے یا ان کی مالا گلے میں پہننے کا شوق روز بروز ختم ہو رہا ہے۔

ارشاداتِ ربّانی:۔

جنّٰت عدنٍ ید خلونها یحلّون فیها من اساور من ذهبٍ ولؤلؤاً ولبا سهم فیها حریر... (فاطر)

(جنت میں باغات ایسے ہیں کہ جو ہمیں تر و تازہ رکھیں گے۔ جو اس میں داخل ہونگے اُن کو سونے اور موتی کے کنگن پہنائے جائیں گے اور ان کے لباسوں میں ریشم ہوگا)

ویطوف علیهم غلمانٌ لهم کانّهم لؤلؤٌ مکنون... (الطور: ۲۴)

(ان کے ارد گرد ان کے غلام ایسے پھریں گے جیسے کہ وہ چھپائے
ہوئے موتی ہوں)

یخرج منھما اللؤلؤ والمرجان ... (الرحمان: ۲۲)

(ان دونوں میں سے موتی اور مرجان نکلتے ہیں)

کأمثل اللؤلؤ المکنون ۔ جزاءً بما کانوا یعملون

(الواقعہ: ۲۳، ۲۴)

(ان کی آنکھوں کی مثال ایسی ہے کہ جیسے چھپائے ہوئے موتی۔
اور یہ جزا ہے ان کو ان اعمال کی جو وہ کرتے رہے تھے)

ان اللہ یدخل الذین اٰمنوا وعملوا الصّٰلحٰت جنّٰت
تجری من تحتھا الانھٰر یحلّون فیھا من اساور
من ذھبٍ ولؤلؤًا ۔ ولباسھم فیھا حریر۔

(الحج: ۲۳)

(وہ لوگ جو ایمان لائے اور انھوں نے اچھے کام کیے ۔ اللہ تعالیٰ
ان کو جنت میں داخل کرتا ہے ۔ یہ وہ جگہ ہے کہ جس کے نیچے
نہریں بہتی ہیں اور ان کو سونے اور موتی کے کنگن پہنائے جائیں
گے اور ان کا لباس ریشم سے ہوگا۔)

وما یستوی البحران ھذا عذبٌ فراتٌ سائغ شرابہ
وھذا ملحٌ اجاجٌ ومن کلٍّ تاکلون لحمًا طریًّا و
تستخرجون حلیۃً تلبسونھا وتری الفلک فیہ مواخر
لتبتغوا من فضلہ لعلّکم تشکرون ۔ (فاطر: ۱۲)

(اور دریا کبھی آپس میں ایک جیسے برابر نہیں ہوتے ۔ یہ دریا

بیٹھا اور اس کا پانی آسانی کے ساتھ گلے سے اترنے والا ہے۔ اور یہ کڑوا نمکین پانی ہے۔ ان میں سے ہر ایک سے تم۔ تازہ گوشت کھاتے ہو، اور اس سے تمہارے لیے پہننے کے زیور نکلتے ہیں، اور کشتیاں ان میں پانی کو چیرتی ہوئی چلتی ہیں تاکہ تم اس کا فضل تلاش کرو اور نعمتوں کے لیے شکر گذار ہو جاؤ۔)

اومن ینشؤا فی الحلیۃ - وھو فی الخصام غیر مبین

(الزخرف : ۱۸)

(کیا وہ شخص جو گہنوں میں پالا جاتا ہے اور وہ جھگڑوں میں اس طرح شامل ہوتا ہے کہ وہ ظاہر نہیں ہوتا)

ویطوف علیھم ولدان مخلدون اذا رأیتھم حسبتھم لؤلؤا منثورا - (الانسان : ۱۹)

(اور ان کی خدمت کے لیے ان کے ارد گرد ایسے نوجوان خادم ہمہ وقت حاضر اور تعمیل حکم پر تیار ہوں گے اور یہ ہر وقت ایک ہی حالت میں ہونگے۔ ان کو دیکھنے سے یوں لگے گا جیسے بکھرے ہوئے موتی ہیں)

وانزل من السماء ماءً فسالت اودیۃ بقدرھا فاحتمل السیل زبدا رابیا ومما یوقدون علیہ فی النار ابتغاء حلیۃ او متاع زبد مثلہ، کذلک یضرب اللہ الحق والباطل فاما الزبد فیذھب جفاءً و اما ما ینفع الناس فیمکث فی الارض - کذلک یضرب اللہ الامثال ۔۔۔ (الرعد : ۱۷)

(ہم نے آسمان سے پانی برسایا جس سے ندی نالے اپنی وسعت کے مطابق پھوٹ نکلے، پھر اٹھا لیا ان کی رَو نے جھاگ چڑھا ہوا پانی۔ اور اس چیز کو کہ وہ آگ میں جھونکتے ہیں گہنے (یا موتیوں کے ہار) بنانے کے لیے یا اسباب کے جھاگ ہیں اس کی مانند۔ اللہ تعالیٰ اس طرح حق اور باطل کو واضح کرنے کی مثالیں دیتا ہے۔ باطل ناکارہ ہونے کی وجہ سے جھاگ کی مانند بیٹھ جاتا ہے اور وہ چیز کہ لوگوں کے لیے مفید ہے زمین پر باقی رہتی ہے۔ اسی طرح اللہ تعالیٰ مثالیں دے کر واضح کرتا ہے)

وھو الذی سخر البحر لتاکلوا منہ لحمًا طریًا وتستخرجوا منہ حلیۃً تلبسونھا وتری الفلک مواخر فیہ ولتبتغوا من فضلہ ولعلکم تشکرون۔ (النحل: ۱۴)

(یہ وہی رب ہے جس نے تمھارے لیے دریاؤں کو مسخر کیا۔ تاکہ تم ان سے تازہ گوشت کھاؤ اور ان سے پہناوے کے لیے زیور حاصل کرو اور کشتی پانی کو چیرتی ہوئی چلتی ہے تاکہ تم اس کا فضل تلاش کرو۔ یہ اس لیے ہے کہ تم اس کی نعمتوں کے شکر گذار بن جاؤ)

کُتبِ مقدّسہ:۔

دوسری آسمانی کتاب میں بھی قرآن مجید کی مانند موتی کا ذکر زیور اور زیبائش کے سلسلہ ہی میں ہے۔ توریت مقدس نے بنی اسرائیل پر نازل ہونے والے منّ کی تشریح میں فرمایا:۔

.... اور من دھنیئے کی مانند تھا اور ایسے نظر آتا تھا جیسے موتی۔ لوگ ادھر اُدھر جا کر اسے جمع کرتے (گنتی ۸، ۷: ۱۱)

کسی کے حسن کی تعریف اور اسے مزین کرنے کے بارے میں ارشاد ہوا:۔

.... تیرے گال مسلسل زلفوں میں خوشنما ہیں اور تیری گردن موتیوں کے ہاروں میں ... (غزل الغزلات ۱۰ : ۱)

انجیل مقدس میں موتی کی اہمیت اور قدر و قیمت کے بیان میں ارشاد فرمایا:۔

.... پاک چیز کتوں کو نہ دو، اور اپنے موتی سوروں کے آگے نہ ڈالو۔ ایسا نہ ہو کہ وہ ان کو پاؤں تلے روندیں اور پلٹ کر تم کو پھاڑ دیں۔ ... (متی ۶ : ۷)

موتی کی کاروباری اہمیت کا ذکر کرتے ہوئے فرمایا:۔

پھر آسمان کی بادشاہی اس سوداگری کی مانند ہے جو عمدہ موتیوں کی تلاش میں تھا۔ جب اسے بیش قیمت موتی ملا تو اس نے جو کچھ اس کا تھا، سب بیچ ڈالا اور اسے مول لے لیا (متی ۴۶، ۴۵ : ۲۹)

عورتوں کو آرائش و زیبائش کے بارے میں نصیحت کے سلسلہ میں ارشاد فرمایا:۔

.... اسی طرح عورتیں حیادار لباس سے شرم اور پرہیز گاری کے ساتھ اپنے آپ کو سنواریں۔ نہ کہ بال گوندھنے اور سونے اور موتیوں اور قیمتی پوشاک سے .... (تیمتھیس ۹ : ۲)

دنیا کے مال و اسباب میں سے ان چیزوں کا خصوصی ذکر کیا گیا ہے۔ جن کے لیے انسان لالچ اور حرص میں مبتلا ہوتا ہے:۔

.... اور وہ مال یہ ہے۔ سونا۔ چاندی، جواہر، موتی اور مہین کتانی

اور ارغوانی اور ریشمی اور قرمزی کپڑے اور ہر طرح کی خوشبودار لکڑیاں اور ہاتھی دانت کی طرح طرح کی چیزیں اور نہایت بیش قیمت لکڑی اور پیتل اور لوہے اور سنگِ مرمر کی طرح کی چیزیں (مکاشفہ ۱۲ : ۱۸)

جنت کی خوبصورتی کے بیان میں اس کی فصیل اور بنیادوں کی تفصیل میں بتایا گیا کہ اس شہر پناہ کی دیواریں ہر قسم کے قیمتی پتھروں سے تھیں، مثلاً پہلی دیوار سنگِ یشب کی، دوسری نیلم کی۔

.... اور بارھویں یاقوت کی اور بارہ دروازے بارہ موتیوں کے تھے اور ہر دروازہ ایک موتی کا تھا اور شہر کی سڑک شفاف شیشہ کی مانند خالص سونے کی تھی ... (مکاشفہ ۲۱ : ۲۱)

جنت کی یہ تفصیل نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی اس حدیث سے ملتی جلتی ہے جس میں فرمایا گیا کہ انصاف کرنے والوں کے لیے جنت میں ایسے خیمے تیار کیے جائیں گے جو موتی سے بنے ہوں گے اور یہ موتی اندر سے خالی ہوں گے، مقصد یہ ہے کہ اندر سے خالی ہونے کی وجہ سے ان میں رہائش رکھنی ممکن ہوگی۔

موتی کی اہمیت اس کا شفاف، چمکدار، بے نشان اور ملائم ہونا ہے۔

کتابِ مقدس میں کسی جگہ موتی کو کھانے یا دوا کے طور پر ذکر نہیں کیا گیا۔

متی کی انجیل مقدس میں سؤروں کے آگے موتی ڈالنے کا تذکرہ ہوا معنی کے لحاظ سے آیت ایک مشہور حدیث سے ملتی ہے جس کے مطابق کسی بے قدر کو علم سکھانا بالکل ایسا ہے کہ جیسے کسی سؤر کے گلے میں سونے، چاندی، اور موتی کا ہار ڈال دیا جائے۔

ارشاداتِ نبویؐ :۔

حضرت ابو سعید الخدریؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔

ادنیٰ اھل الجنۃ الذی لہٗ ثمانون الف خادم ۔ و اثنتان و سبعون زوجۃً وتنصب لہٗ قبۃ من لؤلؤ وزبرجد ویاقوت کما بین الجابیۃ والصنعاء

(ترمذی)

(جنت میں جانے والے کمتر شخص کے لیے بھی اسّی ہزار خادم، بہتّر بیویاں ہونگی۔ اور اس کے لیے ایک ایسا مسکن تیار کیا جائے گا جو موتی اور یاقوت اور زمرد سے بنا ہوگا اور اس کی وسعت اتنی ہوگی جتنا جابیہ سے صنعاء کا فاصلہ ہے)

اسی فضیلت کو حضرت ابو موسیٰ اشعری لسانِ رسالتؐ سے یوں روایت کرتے ہیں :۔

ان للمؤمنین فی الجنۃ لخیمۃ من لؤلؤۃٍ واحدۃٍ مجوفۃٍ ۔ عرضھا وفی روایۃٍ طولھا ستّون میلاً ۔

(بخاری ۔ مسلم)

(ایمان والوں کے لیے جنت میں ایسے خیمے نصب کیے جائیں گے جو ایک موتی سے بنے ہوں گے اور اندر سے خالی ہوں گے (تاکہ رہائش ممکن ہو سکے) ان کی چوڑائی اور ایک روایت میں لمبائی ساٹھ میل ہوگی۔)

حضرت ابو ہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا :۔

ان اہل الجنۃ یوضع لھم منابر من نور و منابر من لؤلؤ و منابر من یاقوت و زبرجد و ذھب و فضۃ ... (مشکوٰۃ المصابیح)

(جنت میں جانے والوں کے لیے عمدہ منبر تیار کیے گئے ہیں۔ جن میں نور سے بنے ہوئے، موتی سے بنے ہوئے، یاقوت سے بنے ہوئے، زمرد سے بنے ہوئے اور سونے اور چاندی سے بنے ہوئے ہوں گے)

حضرت انس بن مالک رض جنت میں جانے والوں کی شان کے بارے میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت کرتے ہیں:۔

ان علیھم التیجان ان ادنیٰ لؤلؤۃ منہ لتضییٔ مابین المشرق والمغرب ... (ترمذی)

(ان کے لیے تاج ہوں گے جن میں سب سے ادنیٰ چیز موتی ہوگی۔ اور اس کی چمک مشرق سے مغرب تک محسوس ہو رہی ہوگی)

جنت کی تعمیر کے سلسلہ میں حضرت ابوہریرہ رض نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے سنا کہ:۔

ان الجنۃ حصباءھا اللؤلؤ والیاقوت (احمد، ترمذی۔ دارمی)

(جنت میں (راستوں کے اطراف میں) جو پتھر ہوں گے وہ حقیقت میں موتی اور یاقوت ہوں گے)

حضرت نواس بن سمعان رض روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے روز حشر حضرت عیسیٰ علیہ السلام کے مرتبہ کے بارے میں فرمایا:۔

اذا طأطأ راسه قطر واذا دفعه تحدره منه مثل جمان کاللؤلؤ ... (ترمذی)

(جب وہ اپنا سر نیچے کریں گے تو اس سے قطرے گریں گے اور جب وہ سر اوپر اٹھائیں گے تو بھی قطرے گریں گے اور وہ موتی کی طرح کے ہوں گے)

حضرت ابوہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ قیامت کے دن۔

کل اناس باما مهم۔ قال یدعیٰ احدهم فیعطی کتابًا بیمینه ویمد له فی جسده ستون ذراعًا ویبیض وجهه ویجعل علیٰ راسه تاج من لؤلؤ یتلالا فینطلق الیٰ اصحابه فیرونه من بعده فیقولون اللهم ائتنا بهذا وبارك لنا فی هذا حتیٰ یاتیهم فیقول لهم ابشروا لکل رجل منکم مثل هذا۔

(ترمذی)

(روز حشر لوگ اپنے اماموں کے ساتھ ہوں گے۔ ایک کو بلایا جائے گا۔ جب اس کا اعمال نامہ اس کے دائیں ہاتھ میں دیا جائیگا تو اس کو ستر لباس پہنانے کے علاوہ سر پر موتیوں کا تاج رکھا جائے گا جو چمکے گا اور چہرہ سفید ہوگا اس کے ساتھی اس کو پاس بلائیں گے اور وہ اللہ سے اسی طرح کی فضیلت کی استدعا کریں گے۔ پھر فرمایا جائے گا کہ خوش ہو جاؤ کہ سب کو ایسے ہی عزت ملے گی)

مُحدّثین کے مشاہدات:۔

قرآن مجید میں موتی اور اس کے فوائد کا ذکر ہے اس کے باوجود محدثین نے ان کے فوائد کے بارے میں کوئی توجہ نہیں کی۔ موتیوں کی مالا کو حلیہ اور موتی کو عربی میں لؤلؤ کہتے ہیں لیکن محمد احمد ذہبیؒ کے علاوہ متقدمین نے ان کا کوئی ذکر نہیں کیا۔ موتی کے بارے میں ذہبیؒ بیان کرتے ہیں:

"اپنی حرارت کے لحاظ سے یہ معتدل ہے اور اس کی ٹھنڈک بھی معتدل ہے۔ گھبراہٹ، اضطراب، ڈر، دہشت اور رنج کے لیے مفید ہے۔ اس کو کھانے سے خارش کم ہو جاتی ہے۔ اس کو آنکھ میں ڈالنے سے رطوبت کا اخراج ختم ہو جاتا ہے۔ اسے منہ میں رکھنے سے دل کو طاقت ملتی ہے کیونکہ اللہ تعالیٰ نے قرآن مجید میں اس کا ذکر کیا ہے۔

محدث ابو نعیم اصفہانی نے احادیث نبوی کا ایک شاندار ذخیرہ ذاتی کاوشوں سے جمع کیا۔ جسے انھوں نے "حلیہ" کا نام دیا ہے۔ جس کے لفظی معنی موتیوں کا ہار ہے۔

احادیث میں موتی کا ذکر بطور زیور، لباس ایک خوبصورت اور چمکدار قیمتی چیز کے طور پر آیا ہے۔ قرآن مجید میں بھی موتی اسی صفت کی بنا پر مذکور ہوا۔ موتی کے کمالات میں اس کی چمک، ہموار، ملائم، خوبصورت اور جاذب ہونا ہے۔ ان ہی صفات کی بنا پر اس کی قیمت متعین ہوتی ہے۔ یہ خواہ کتنا ہی چھوٹا کیوں نہ ہو بیکار نہیں ہوتا۔ اس لیے احادیث میں اس کا ذکر خوبصورتی اور قیمت کے نقطہ نظر سے کیا گیا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کو علاج میں کوئی اہمیت نہیں دی۔ اس کی وجہ

یہ بھی ہو سکتی ہے کہ فوائد معمولی ہوتے کے ساتھ قیمت زیادہ ہے یا ان کی گرامی رائے میں اس میں شفائی صفت نہ تھی اس لیے انھوں نے کسی بیماری کے علاج میں موتی کا ذکر نہیں فرمایا۔

اطبّاءِ قدیم کے مشاہدات:۔

اطباء قدیم نے فوائد اور اثر کے لحاظ سے موتی کو نباتات، حیوانات اور پتھروں کے درمیان کی چیز قرار دیا ہے۔ جس میں ان تینوں کے فوائد شامل ہیں۔ اسے سمندر سے نکالنے کے دو بہترین موسم ہیں۔ چیت اور بیساکھ۔ جس موتی میں سوراخ کیا گیا ہو اسے علاج میں استعمال نہ کیا جائے۔

موتی بنیادی طور پر فرحت اور لطافت پیدا کرتا ہے۔ اعضائے رئیسہ کو قوت دیتا ہے۔ جسم کے کسی بھی حصہ سے کسی بھی وجہ سے اور خاص طور پر تھوک کے ساتھ آنے والے خون کو بند کرتا ہے۔ منہ سے بدبو دور کرتا ہے۔ دمہ، خفقان، وسواس، جنون، دل، جگر اور گردہ کی بیماریوں میں مفید ہے۔ جسم کے سُدّے کھولتا ہے۔ پتھری کو خارج کرتا ہے۔ یرقان کو دور کرتا ہے۔ صفراوی اور خونی دستوں کو بند کرتا ہے۔ پیشاب کی جلن کو دور کرتا ہے۔ بواسیر کی وجہ سے آنے والے اور کثرتِ حیض کے خون کو روکتا ہے۔ ابن زید سے منقول ہے کہ منہ میں ثابت موتی کو رکھ کر چوسنے سے دل کو طاقت آتی ہے۔ منہ سے بدبو دور ہوتی ہے اور جذام سے فائدہ ہوتا ہے۔

زمانۂ قدیم سے آنکھ کے علاج اور سرمہ بنانے میں موتی کا استعمال جاری ہے۔ کہتے ہیں کہ موتی آنکھ کی سوزش کو مندمل کرتا ہے۔ ناخونہ، ضعفِ بصارت، جالا اور پانی بہنے کو بند کرتا ہے۔

موتی کا سفوف دانتوں پر ملنے سے مسوڑھے تندرست اور دانت چمکدار ہوتے ہیں۔ مقامی طور پر اس کے سفوف سے زخم جلد بھرتے ہیں، چہرے سے چھیپ، چھائیں، کلف دور ہوتے ہیں۔ اطباء قدیم اس کے استعمال کے ایک نسخہ میں اسے عرق گلاب یا عرق بید مشک میں بارہ روز کھرل کرنے کے بعد دو ماشہ صبح نہار منہ کھانے کا طریقہ بتاتے ہیں۔

ارسطو سے منقول ہے کہ یہ کھرل کردہ موتی برص کے داغوں پر دو تین مرتبہ لگانے سے داغ مٹ جاتے ہیں۔

طب یونانی میں موتی کا نام بڑی اہمیت سے لیا جاتا ہے لیکن کتابوں میں اس کے فوائد اور ترکیب استعمال کی فہرست بڑی مختصر ہے۔ ویدوں اور اطباء نے اس کے جتنے بھی فوائد گنوائے ہیں ان میں سے کچھ تو اس میں موجود کیلسیم کی وجہ سے ہیں اور کچھ براہ راست موتی سے متعلق نہیں بلکہ نسخہ سازی کے دوران اضافی اجزاء سے ہیں۔ طب میں موتی کے مشہور مرکبات آخر میں دے دیے گئے ہیں۔

کحل الجواہر ایک مفید سُرمہ ہے جسے آنکھوں کی متعدد بیماریوں میں مفید پایا گیا ہے۔

کیمیاوی تجزیہ :-

ساخت کے لحاظ سے موتی اور سیپی میں کوئی فرق نہیں بلکہ بعض ماہرین مرجان کو بھی اسی نوعیت سے قرار دیتے ہیں۔ یہ امر مسلّم ہے کہ ان سب کی ساخت میں استعمال ہونے والا کیمیاوی عنصر کیلسیم ہے۔ کیلسیم کے جو نمک اس میں پائے جاتے ہیں ان میں سب سے زیادہ کیلسیم کاربونیٹ یا ARAGONITE ہے۔ موتی کی بیرونی سطح پر چمک اور ملائمت اور سیپی کے اندرونی حصہ پر چمک، ملائمت

اور نرمی جس چیز سے آتی ہے اسے NACRE کہتے ہیں۔ یہ اسے ملائم رکھتی اور چمک دیتی ہے۔ اسے ایک طرح کا چمکدار انیمل کہہ سکتے ہیں۔

سیپی کی بیرونی سطح کھردری اور سخت ہوتی ہے۔ اس کی ساخت میں سینگ کی طرح کی ایک چیز CONCHIOLINE استعمال ہوتی ہے۔ کیمیاوی تجزیہ سے معلوم ہوا ہے کہ اس کھردری اور سخت چیز میں کیلسیم کے علاوہ ALBUMINOID بھی استعمال ہوتے ہیں۔

موتی کو آگ میں جلاتے یا بھسم کرنے کے بعد میسر آنے والی چیز کیلسیم ہے اور تقریباً یہی چیز سیپی کو جلانے سے حاصل ہوتی ہے اس لیے اطبائے قدیم میں سے بھی بعض استادوں کی رائے تھی کہ نسخوں میں موتی جیسی گراں چیز رکھنے کی بجائے سیپی تجویز کی جائے کیونکہ دونوں کی کیمیاوی ساخت اور طبی اثرات بالکل ایک ہیں البتہ فرانسیسی میں سیپی کو بھی NACRE کہتے ہیں۔ یعنی کہ یہ بذاتِ خود انیمل کا مجموعہ ہے۔

جدید مشاہدات:۔

موتی کم گہرے سمندروں کے ریتلے کناروں کے قریب پایا جاتا ہے۔ امریکہ میں ایسے بہت سے ہوٹل موجود ہیں جہاں پر سمندری خوراک ملتی ہے۔ بعض ہوٹلوں میں بند سیپیاں گراں قیمت پر گاہکوں کو دی جاتی ہیں۔ وہاں پر مشہور ہے کہ سیپی کے اندر کا جانور کھانے سے جسم کو طاقت آتی ہے۔ لوگ اس طاقت کے حصول کے شوق میں سینکڑوں ڈالر صرف کر کے یہ سیپی لیتے ہیں۔ اسے کھول کر اندرونی جانور پر نمک، مرچ اور سرکہ چھڑک کے تیچے کے ساتھ ثابت کا ثابت نگل لیتے ہیں۔ اس ضمن میں کچھ دلچسپ مسائل بھی پیدا ہوئے۔ کچھ گاہکوں نے جب سیپی کھولی تو اندر سے

موتی برآمد ہوئے۔ ہوٹل والوں کا کہنا تھا کہ ہم نے سودا سیپی کا کیا ہے، اس لیے موتی ہماری ملکیت ہے۔ گاہک کا موقف تھا کہ میں نے بند سیپی کا سودا کیا ہے، اندر سے جو بھی نکلے وہ میرا ہے۔ معاملے عدالتوں میں گئے اور فیصلہ ہوا کہ گاہک جب بند سیپی خریدے گا تو اندر سے نکلنے والی ہر چیز اس کی ہو گی۔ جبکہ ہوٹل والے اب مینو میں صرف اندر کے جانور کی قیمت بتاتے ہیں اور ساتھ ہی یہ واضح کر دیتے ہیں کہ اس کے اندر سے جانور کے علاوہ جو کچھ بھی نکلے گا وہ ہوٹل کا ہو گا جبکہ ایسے ہوٹل بھی ہیں جو پوری سیپی بیچتے ہیں، اندر سے جو نکلے گا وہ گاہک کی قسمت، لیکن ان کی قیمت زیادہ ہوتی ہے۔

سیپی سے موتی نکالنے کے بعد ایک بوٹی SASBANIA ACULEATA (جوکا) کے پتوں کے ساتھ تھوڑی دیر اُبال لیتے ہیں جس سے موتی سخت اور چمک دار ہو جاتا ہے جبکہ بعض جوہری بنا یا ہا تھیا اور بدا گا جسے نباتاتی زبان میں AGATIGRANDIFLORA کہتے ہیں اور دریائے گنگا کے ڈیلٹا میں پائے جانے والے پھولوں کے ساتھ اُبال لیتے ہیں۔

موتی کے طبی فوائد اس کو سینے کے بعد شروع ہوتے ہیں۔ بنیادی طور پر موتی ملین، مسکن، مفرح اور رقے آور بیان کیا گیا ہے۔ سید صفی الدین اس کو مقوی اعضاء رئیسہ، قابض، خون کو روکنے والا، مقوی قلب، مانع امراض متعدی، دماغی مسائل جیسے کہ وسواس، جنون، خفقان میں مفید، ضعفِ معدہ و جگر و گردہ کے لیے اکسیر، اور جریان، کثرتِ حیض، اسہال کا شافی علاج قرار دیتے ہیں۔

ویدک طب میں موتی کو پیس کر اسے چکتا RUMEX VESICARIUS کے پتوں کے عرق میں کھرل کیا جائے۔ پھر لیموں کاٹ کر اس سفوف کو اس کے اندر رکھ دیں۔ یہ لیموں دھان کے ڈھیر میں ایک ہفتہ کے لیے دبا دیں۔ ہفتہ بعد اس سفوف

کو کٹھالی میں ڈال کر ایک گھنٹہ آگ دیں۔ نکال کر اس سفوف کے ۲ گرین صبح ناشتہ کے بعد دیں۔ یہ سفوف مکتا بھسم کہلاتا ہے اور یقین کیا جاتا ہے کہ یہ جسم کو طاقت دیتا ہے۔ کھانسی، دمہ، تپ دق۔ ہلکے بخار، مرگی، بواسیر، لیکوریا، اعصابی کمزوری درد شقیقہ میں مفید ہے۔

ایک دوسرے نسخہ میں موتی کو لوہے چون، عود ہندی، میٹھا تیلیا، سپاری کے ساتھ عرق سونف میں کافی مدت کھرل کیا جاتا ہے یہ "پتن منا کا رسا" ہے۔ اس کی ۴ گرین مقدار صبح دی جاتی ہے اور کہتے ہیں کہ یہ امراضِ جگر اور مرارہ میں اکسیر ہے۔

اسی طرح کا ایک آریو ویدک نسخہ "وسنت کسمکارا رسا" کے نام سے مشہور ہے جس میں موتی کو سیماب (پارا) کے ساتھ کھرل کر کے اسے چولھے پر اس طرح رکھیں کہ برتن کو براہِ راست گرمی نہ پہنچے بلکہ چولھے پر کڑاہی میں ریت رکھی جائے جس کے اندر دوائی والا برتن ہو۔ جب خشک ہو جائے تو اس کا ایک گرین صبح شام شہد کے شربت کے ساتھ دیا جاتا ہے اور امید کی جاتی ہے کہ اس سے تپ دق میں فائدہ ہوتا ہے۔

اس نسخہ میں پارا غیر پسندیدہ عنصر ہے اور اس کا استعمال خطرناک ہو سکتا ہے۔

جدید اطباء موتی، مرجان کو بھسم کرنے کے بعد کافور، دار چینی، لونگ، سُرخ مرچ، جند بیدستر، سونٹھ، کستوری اور کھانڈ کھرل کرتے ہیں۔ اجزاء کے لحاظ سے یہ نسخہ مفید معلوم ہوتا ہے۔

وید قلعی، سونا، سکہ، لوہے چون وغیرہ کے ساتھ موتی اور مرجان کا کشتہ بناتے ہیں۔ اس نسخہ کے اکثر اجزاء مُضرِ صحت ہیں۔

"دواء المسک" ایک مشہور مرکب ہے جس میں ۲۹ اجزاء ہیں۔ جن میں عنبر، ابریشم کستوری، ورق نقرہ اور موتی ہوتے ہیں۔ قیافہ ہے کہ یہ مرکب دل اور اعصاب کے لیے

مفید ہو گا۔

"جوارش لؤلؤ" میں موتی کے ساتھ زیرہ، دار چینی، مصطگی رومی، جند بیدستر، جٹاماسی وغیرہ شامل کر کے تقویتِ قلب اور اسقاطِ حمل کو روکنے کے لیے دیتے ہیں۔ نسخہ مفید معلوم ہوتا ہے۔

موتی کے ساتھ ترپھلا، زنگار کھرل کر کے ذیابیطس میں افادیت کے ساتھ دیا جاتا ہے۔ اگر ذیابیطس میں فائدہ نہ بھی ہو تو کمزوری کے لیے مفید ہو گا۔

بھارت اور پاکستان کے شفاخانوں میں موتی کے جو مرکبات عام طور پر تیار ہوتے ہیں اور وہ کہ جن کی افادیت عرصہ دراز کے استعمال سے ثابت ہو چکی ہے ان میں معجون جالینوس لؤلؤی، خمیرہ مروارید، مفرح یاقوتی، کشتہ مروارید، کشتہ صدف، خمیرہ صدف، زیادہ شہرت رکھتے ہیں۔

موتی کے بارے میں آیورویدک طب کے جدید نسخے اور موتی کو دوبارہ اہمیت ایک بھارتی سائنسدان سر، پی، سی، لیرے کے مشاہدات سے ماخذ ہیں۔ انھوں نے اپنی طرف سے موتی کو ایسی دواؤں سے مرکب کیا ہے جو خود بھی مفید ہیں۔

وہیل ـــ عنبر WHALE

PHYSETER MACROCEPHALUS

دنیا میں سب سے بڑا حیوان وہیل ہے۔ کہتے ہیں تو اسے مچھلی ہی کہا جاتا ہے۔
لیکن یہ مچھلی کم اور گائے زیادہ ہے۔ مچھلی یہ اس لیے ہے کہ پانی میں رہتی ہے لیکن یہ
انڈے نہیں دیتی اور اپنے بچوں کو دودھ پلاتی ہے۔ یہ گلپھڑوں کے ذریعہ سانس نہیں لیتی۔
تقریباً آدھ گھنٹہ کے بعد سطح سمندر کے اوپر آکر لگلے نصف گھنٹہ کے لیے ہوا بھر کر ڈبکی
لگا لیتی ہے۔ اگرچہ کچھ مچھلیاں اس سے زیادہ عرصہ بھی سانس روک سکتی ہیں۔

وہیل کو حیوانی درجہ بندی کی قسم CETACEA سے قرار دیا گیا ہے۔ اس
صنف کے جانور پانیوں میں رہتے اور اپنے بچوں کو دودھ پلاتے ہیں۔ اس سلسلہ کے
بڑے جانور مثلاً وہیل برفانی سمندروں میں رہتے ہیں جبکہ چھوٹے DOLPHINS
وغیرہ عام سمندروں، دریاؤں اور حتیٰ کہ میٹھے پانیوں کی جھیلوں میں بھی ملتے ہیں۔

ماہرینِ حیوانات نے وہیل کی متعدد قسمیں بیان کی ہیں جو ایک دوسرے سے
شکل، صورت، سر کی موٹائی اور دانتوں کی تعداد کے لحاظ سے مختلف ہیں۔ جن میں دانتوں
کی تعداد دو سے تین سو تک ہو سکتی ہے۔ خیال کیا جاتا ہے کہ ابتدا میں وہیل کا تعلق
زمین پر رینگنے والے خونخوار جانوروں سے تھا لیکن حالات کے نامساعد ہونے کی بدولت
اس نے آہستہ آہستہ سمندروں میں رہائش اختیار کر لی۔ اندازہ لگایا گیا ہے کہ موجودہ شکل
کو معرضِ وجود میں آئے تقریباً ۷۰۰۰۰۰۰ سال کا عرصہ گزرا ہے۔ اس طویل عرصہ میں
اس کی چند قسمیں ختم ہو گئی ہیں، ان کی بصارت معمولی ہے لیکن سماعت کے لحاظ سے یہ
انسان سے دس گنا زیادہ اہلیت رکھتی ہے بلکہ یہ ایسی آوازیں بھی سن سکتی ہے جن کو

انسانی کان سننے کے قابل نہیں ہوتے۔

وہیل کا وزن اور لمبائی اس کی قسم پر منحصر ہے اور یہ ۳، ۴ فٹ سے ۱۰۰ فٹ تک ہو سکتی ہے۔ یہی حال ان کے وزن کا ہے، اب تک سب سے بڑی وہیل کا وزن ۳۰۶۰۰۰ کلوگرام یا ۱۵۰ ٹن پایا گیا ہے۔ حال ہی میں کراچی کے ساحلوں کے پاس گرم پانی میں رہنے والی ایک وہیل پکڑی گئی ہے جس کا وزن ۹۰۰ من پایا گیا۔ کچھ قسمیں موسم اور خوراک بلکہ زچگی کے لیے اپنے ٹھکانے تبدیل کرتی رہتی ہیں۔ اس نقل مکانی کے دوران ان کی رفتار ۳۵ میل فی گھنٹہ سے زیادہ بھی ہو سکتی ہے۔ مشاہدہ کیا گیا ہے کہ ان کی سیاحت کا علاقہ ۴۰۰۰ میل تک ہوتا ہے۔

توریت مقدس اور قرآن مجید میں ایک ایسی مچھلی کا تذکرہ ملتا ہے جس نے خدا کے ایک برگزیدہ نبی حضرت یونس علیہ السلام کو نگل لیا۔ وہ چند دن اس کے پیٹ میں رہے، پھر ان کو قدرتِ خداوندی سے باہر نکال لیا گیا۔ اس کے معدہ کی ساخت اور چبانے کا انداز جدا گانہ ہے۔ وہیل دانت ہونے کے باوجود شکار کو چباتی نہیں، بلکہ اسے سالم نگل جاتی ہے۔ اس کے معدہ میں شکار کو رکھنے اور اس کو ہضم کرنے کے کمرے علیٰحدہ ہیں۔ یہی وہ باعث تھا جس سے حضرت یونس علیہ السلام اس کے پیٹ میں جانے کے باوجود زندہ رہے۔

وہیل میں فہم و فراست دوسرے جانداروں سے قدرے زیادہ ہوتی ہے، اگرچہ اس کی کچھ قسمیں تنہائی پسند ہیں لیکن مصیبت کے وقت ایک دوسرے کے کام آنا ان کا خاصہ ہے۔ اگر کوئی مچھلی بیمار ہو یا زخمی ہو جائے تو دوسری مچھلیاں اس کے ساتھ جسم سے جسم ملا کر اسے کھینچ کر خطرے والی جگہ سے نکال لے جاتی ہیں۔ زچگی کے دوران اپنی بہن کا ساتھ دیتی ہیں۔ ان میں مامتا سالوں تک موجود رہتی ہے۔ ماں کا دودھ دھار کی صورت بچے کے منہ میں زبردستی داخل کیا جاتا ہے۔ بچہ جوان بھی ہو جائے

تب بھی ماں سے تعلق نہیں توڑتا بلکہ ہر پریشانی کی حالت میں ماں کے پاس آجاتا ہے۔

وہیل کی تقریباً ایک سو قسموں میں سے SPERM WHALE کے سر سے حاصل ہونے والا تیل اگرچہ مقدار میں کافی ہوتا ہے لیکن اسے کھایا نہیں جاتا۔ اسے SPERMACETI کہتے ہیں۔ یہ تیل صنعت، سامانِ تزئین اور مرہمیں بنانے میں کام آتا ہے جبکہ وہیل کا گوشت انسانی خوراک اور جانوروں کی خوراک میں استعمال ہوتا ہے۔ اس کی ہڈیوں کا چورا کھاد میں کام آتا ہے۔

سپرم وہیل کا فضلہ ایک مشہور قیمتی دوائی "عنبر اشہب" ہے۔ لوگ اسے افریقہ اور جنوبی امریکہ کے ساحلوں کے پاس سمندر میں تیرتے ہوئے دیکھ کر اکٹھا کر لیتے ہیں شکل و صورت سے بھی کسی جانور کا گوبر معلوم ہوتا ہے۔

وہیل کی چھوٹی قسم ڈولفن عقلمند اور سوشل ہے۔ اسے اگر سدھایا جائے تو بہت سے کھیل سیکھ سکتی ہے۔ اس کی اس صلاحیت سے امریکی بحریہ نے فائدہ اٹھایا ہے اور وہ آبدوزوں اور سرنگوں کا پتہ چلانے کے لیے ان مچھلیوں کو کام میں لا رہے ہیں۔ یہ انسانوں سے زیادہ عقلمند ہے۔

وہیل پکڑنے کی صنعت برطانیہ، ناروے اور ہالینڈ سے نکل کر امریکہ گئی۔ اور اب دنیا میں سب سے بڑے بیڑے جاپان اور روس کے ہیں، ان کے پکڑنے میں جدید توپیں، بم اور ہیلی کوپٹر استعمال ہوتے ہیں۔ لیکن ان کی نسل کے تحفظ کے لیے نوعمر جانوروں یا بچے والی ماں کو پکڑنا منع ہے۔ ہر موسم میں شکار کی تعداد متعین کی جاتی ہے اور جہاں ان کی تعداد کم ہوتی ہے۔ وہاں سے ان کا شکار ممنوع کر دیا جاتا ہے۔ وہیل کے دودھ میں آدھی چکنائی ہوتی ہے لسی کی طرح گاڑھا ہونے کی وجہ سے یہ پیا نہیں جا سکتا۔ اس کا گوشت نہایت گہرا سرخ اور چربی سیال ہوتی ہے۔

ارشاداتِ ربّانی :-

وان یونس لمن المرسلین - اذ ابق الی الفلك المشحون -
فساھم فکان من المدحضین - فالتقمه الحوت وھو
ملیم - فلولا انه کان من المسبّحین - للبث فی بطنه
الی یوم یبعثون .... (الصافات : ۱۳۹ تا ۱۴۴)

(بیشک یونسؑ ہمارے فرستادگان میں سے تھے۔ جب وہ فرار ہوکر کشتی پر سوار ہوگئے تو قرعہ اندازی پر وہ سمندر میں دھکیلے جانے کے مستحق قرار پائے۔ ان کو مچھلی نے نگل لیا اور وہ اپنے آپ کو ملامت کرنے لگے اور وہاں حمد وثنا کرتے رہے۔ وہ اس مچھلی کے پیٹ میں ایک مقررہ مدت تک محبوس رہے)

حضرت یونس علیہ السلام اپنی قوم کی جانب سے مسلسل بے التفاتی کی وجہ سے تنگ آکر اپنے مشن کو چھوڑ کر وہاں سے بھاگ گئے۔ انھوں نے چاہا کہ وہ کشتی میں سوار ہو کر کسی دور دراز بستی میں چلے جائیں جہاں لوگ ان کو نہ جانتے ہوں۔ لیکن سمندر میں شدید طوفان آگیا۔ ملاحوں نے محسوس کیا کہ ہمارے عرشہ پر کوئی ایسا غلام ہے جو اپنے آقا سے بھاگ کر آیا ہے۔ چنانچہ انھوں نے غلام کا پتہ چلانے کے لیے تین مرتبہ قرعہ اندازی کی۔ تینوں مرتبہ حضرت یونس علیہ السلام کا نام نکلا۔ اور ملاحوں نے ان کو اٹھا کر سمندر میں پھینک دیا۔ طوفان ختم گیا۔ دوسری طرف اللہ تعالیٰ نے ایک مچھلی کو مامور کیا کہ وہ حضرت یونس علیہ السلام کو نگل لے۔ جیسے ہی وہ سمندر میں گرے، مچھلی نے ان کو نگل لیا۔ اس نے نہ تو ان کا گوشت کھایا اور نہ ہی ان کی ہڈیاں توڑیں۔ مچھلی کے پیٹ میں یہ خدا کی حمد بیان کرتے، اپنے گناہ

کی توبہ کرتے اور ایک روایت کے مطابق باقاعدہ نماز پڑھتے رہے۔ وہاں پر انھوں نے مسلسل مناجات اور ندامت کے اعتراف سے اپنے رب کی خفگی دور کی اور مچھلی نے ان کو کنارے پر اگل دیا، جہاں وہ اپنی نقاہت کے دور ہونے تک کدّو کی بیل کے نیچے پڑے رہے۔

اس واقعہ میں ہماری موجودہ دلچسپی مچھلی سے ہے۔ یہ مچھلی جسامت میں اتنی بڑی تھی کہ وہ ایک سالم شخص کو چبائے بغیر نگل گئی۔ وہ تکلیف کے بغیر وہاں چند دن رہے یعنی وہاں اتنی کھلی جگہ موجود تھی۔ اس لحاظ سے یہ مچھلی صرف وہیل ہو سکتی ہے۔

کتابِ مقدّس :۔

توریت مقدس میں حضرت یونس علیہ السلام کا واقعہ بیان کرتے ہوئے فرمایا گیا کہ یوناہ خداوند کے حضور سے بھاگ کر ترسیس جانے کے لیے یافا پہنچا اور وہاں سے انھوں نے جہاز پر کرایہ دے کر سواری کی۔ جہاز چلتے ہی آندھی آئی اور خداوند نے شدید طوفان بھیجا اور جہاز کے تباہ ہونے کا اندیشہ پیدا ہو گیا۔ جہاز کو ہلکا کرنے کے لیے سامان سمندر میں پھینک دیا گیا۔ مگر طوفان کا زور کم نہ ہوا۔ تو انھوں نے قرعہ ڈالا کہ یہ عذاب کس کی وجہ سے طاری ہوا۔ قرعہ یوناہ کے نام نکلا، انھوں نے اعتراف کیا کہ وہ خداوند کے حضور سے بھاگے ہیں۔ انھوں نے خود مشورہ دیا کہ مجھے اٹھا کر سمندر میں پھینک دو تو طوفان کا زور ختم ہو جائے گا۔ سو انھوں نے یوناہ کو اٹھا کر سمندر میں پھینک دیا اور تلاطم موقوف ہوا۔

..." تب وہ خداوند سے بہت ڈر گئے اور انھوں نے اس کے حضور قربانی گذاری اور نذریں مانیں۔ لیکن خداوند نے ایک بڑی مچھلی مقرر

کر رکھی تھی کہ یوناہ کو نگل جائے اور یوناہ تین دن رات مچھلی کے پیٹ میں رہا۔
تب یوناہ نے مچھلی کے پیٹ میں خداوند اپنے خدا سے یہ دعا کی۔"....

(یوناہ ۱۶، ۱۷:۱ - ۱:۲)

توریت مقدس میں مذکورہ عبارت مختلف زبانوں میں ترجمہ ہے۔ اصل دعا سریانی زبان میں ہے۔ حقیقت یہ ہے کہ خداوند کی بارگاہ میں اگرچہ کسی بھی مضطرب کی دعا کو پذیرائی میسر آسکتی ہے لیکن دعا اگر انھی الفاظ میں ادا کی جائے جن میں یہ ادا اور قبول ہوئی تو ان کی اضافی برکت بھی شامل ہوتی ہے۔ قرآن مجید کے مطابق اس دعا کے الفاظ یہ تھے:۔

لا الٰہ الا انت سبحٰنک انی کنت من الظّالمین۔

(میرے لیے تیرے سوا اور کوئی معبود نہیں، تیری ذات پاک، اور والاصفات ہے۔ البتہ میں ہی نافرمانوں میں سے ہوا)

اس دعا کا اہم ترین پہلو قرآن مجید نے فرمایا:۔

فاستجبنا لہ ونجینٰہ من الغم وکذٰلک نُنجی المؤمنین۔

(ہم نے اس کی دعا کو قبول کیا اور اسے اس غم سے نجات دلوائی جس میں وہ مبتلا تھا۔ ہم اپنے اوپر ایمان رکھنے والوں کو اسی طرح مصیبت سے نکال لیا کرتے ہیں)

ارشاداتِ نبویؐ:۔

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت فرماتے ہیں:۔

بعثنا النبی صلی اللہ علیہ وسلم فی ثلٰثمائۃ راکب وامیرنا ابو عبیدۃ بن الجراحؓ۔ فاتینا الساحل: فاصابنا جوع

شدید۔ حتی اکلنا الخبط۔ فالقی لنا البحر حوتاً (یقال) لہا: عنبر۔ فاکلنا منہ نصف شہر۔ وائتدمنا بودکہ: حتی ثابت اجسامنا۔ فاخذ ابو عبیدۃ ضلعاً من اضلاعہ و حمل رجلاً علی بعیرہ ونصبہ فمر تحتہ۔ (مسلم)

ایک اور روایت میں اضافہ ہے کہ: وارسلوا منہ الی النبی صلی اللہ علیہ وسلم۔

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ہم تین سو سواروں کو حضرت ابو عبیدہ بن الجراح کی قیادت میں گشت پر روانہ فرمایا۔ ہم ساحلی علاقہ کی سمت نکل گئے اور ہمارا راشن ختم ہو گیا۔ غذائی کمی اتنی ہو گئی کہ ہم نے کانٹے دار جھاڑیاں بھی کھائیں۔ کیا دیکھتے ہیں کہ سمندر نے ایک بہت بڑی مچھلی ساحل پر پھینک دی۔ ہم نے اس مچھلی کو آدھ مہینہ کھایا۔ پھر ابو عبیدہؓ نے ایک روز اس مچھلی کی پسلی لی اور اس کو کھڑا کیا، ایک شتر سوار آرام سے اس پسلی کے نیچے سے گذر گیا۔ مدینہ واپس آکر ہم نے اس مچھلی کا کچھ گوشت نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں روانہ کیا اور انھوں نے اسے قبول فرمایا)

اس مچھلی کو عنبر کا نام دیا گیا۔ اب کی تحقیقات سے معلوم ہوا ہے کہ دواؤں میں استعمال ہونے والا عنبر یا عنبر اشہب اسی مچھلی کا فُضلہ ہے۔ دلچسپ بات یہ ہے کہ اس سے عنبر کا سراغ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے عطا فرمایا۔

تین سو فاقہ زدہ سواروں نے اس مچھلی کو صبح شام پندرہ دن کھایا۔ جب مدینہ آئے تو ان کے تھیلوں میں ابھی اس کا گوشت موجود تھا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بھی اس میں سے نوش فرمایا۔ کیونکہ سمندر کا شکار حلال ہے۔ بیان سے ظاہر ہوتا ہے کہ یہ

مچھلی وہیل تھی۔

مُحدّثین کے مشاہدات :۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے حضرت ابو عبیدہ رضؓ بن الجراح کے لشکریوں کے لیے عنبر کا کھانا اس لیے حلال قرار دیا کہ سمندر کا شکار حلال ہے۔ پھر اس کا مُردہ حلال ہے اس جانور کی موت سمندر کے اندر واقع نہیں ہوئی بلکہ لہروں نے جب اسے کنارے پر اچھال دیا تو اس کی وفات پانی سے نکلنے کے باعث ہوئی۔ اس مسئلے پر امام ابن القیمؒ نے فقہی دلائل سے طویل بحث کی ہے۔

عنبر خوشبو کی بہترین قسموں میں سے ہے۔ بعض لوگ اسے فوائد میں کستوری سے بہتر قرار دیتے ہیں جو کہ درست نہیں کیونکہ کستوری کی خوشبو کو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بہترین قرار دیا ہے اور کستوری کا شمار جنت کی نعمتوں میں سے ہے۔

عنبر، دل دماغ، حواس خمسہ اور جسمانی اعضاء کے لیے مقوی ہے۔ فالج، رعشہ اور لقوہ کے علاوہ بلغمی بیماریوں، معدہ کے درد، ریاحی دردوں اور قولنج کے لیے مفید ہے۔ عنبر کو خالص کھایا جائے یا کسی معجون میں ملا کر استعمال کریں یا اس کی دھوتی لینا یکساں مفید ہے۔ اس کی دُھوتی لینے یا بار بار سونگھنے سے زکام، نزلہ، سر درد اور درد شقیقہ کو آرام آجاتا ہے۔

محمد احمد ذہبیؒ بھی عنبر کو دل اور دماغ کو تقویت دینے والا قرار دیتے ہیں۔ بیان کرتے ہیں کہ یہ حواس کو نکھارتا ہے اسے عرق گلاب کے ساتھ استعمال کریں تو دل کی متعدد بیماریوں میں مفید ہے۔ لوگوں کا کہنا ہے کہ عنبر خوشبوؤں کا بادشاہ ہے۔ اگرچہ یہ مفروضہ درست نہیں لیکن یہ سر اور اعصاب کی اکثر بیماریوں میں مفید ہے۔ یہ جنون نزلہ، کان اور ناک کی بیماریوں، سینہ کے امراض، سعال، دمہ اور سوزشوں میں

حد درجہ مفید ہے۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات:۔

اطبارِ قدیم نے زیادہ تر توجہ وہیل کی بجائے اس سے حاصل ہونے والے عنبر کی طرف دی ہے۔ آئینِ اکبری میں عنبر کو دریا میں اُگنے والی نباتات بیان کیا گیا ہے۔ دوسرے اطباء نے اسے نباتات بیان کیا ہے پہلے مچھلیاں اسے کھاتی ہیں پھر اُگل دیتی ہیں۔ عنبر ایسی نباتات کی ہضم شدہ صورت ہے۔ بعد کے اطباء کو مغربی جہاز رانوں کے مشاہدات سے یہ تو پتہ چل گیا کہ عنبر وہیل مچھلی کا گوبر ہے لیکن وہ نوعیت پر متفق نہ ہو سکے۔ ان کا خیال رہا ہے کہ وہیل مچھلی جب کسی خاص قسم کی غذا مثلاً حیوانات کو کھاتی ہے تو اس سے جو فُضلہ بنتا ہے وہ عنبر ہے۔ حکیم علوی خان نے عنبر میں متعدد کیڑوں اور کوڑیوں کے ڈھانچے دیکھے۔ ممکن ہے یہ چیزیں ہضم نہ ہو سکنے کی وجہ سے فضلہ کے راستہ خارج کی گئی ہوں۔

اطباء نے شکل کے اعتبار سے اس کی کئی قسمیں بیان کی ہیں جیسے کہ زردی مائل "عنبر اشہب" گول شکل والا" عنبر شمامہ" جس پر سفید و سبز چھوٹے نقطے ہوں۔ وہ "عنبر خشخاشی" ہے۔ چونکہ اس کی قیمت زیادہ ہے اس لیے ملاوٹ کا رواج عام ہے۔

عنبر کو ارواح کا محافظ قرار دیا گیا ہے بلکہ حواس خمسہ ظاہری و باطنی کو قوی کرتا ہے۔ بُوعلی سینا کے نزدیک اس میں تقویت اور تفریح کی بڑی خاصیت ہے جس میں اس کی خوشبو زیادہ مددگار ہے۔ گیلانی کے مشاہدات میں کستوری سے زیادہ مفید ہے۔ چھ رتی روزانہ تین دن تک کھانے سے معدہ کا درد، خواہ نیا ہو یا پرانا، دور ہو جاتا ہے۔ اسے گرم تیل میں ملا کر سر پر ملنے یا نسوار لینے سے پرانا نزلہ، زکام فالج اور لقوہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ ابن رضوان کی رائے میں اس کا لیپ کرنے سے

درد شقیقہ کو آرام آجاتا ہے۔ یہ بھوک بڑھاتا ہے۔ عنبر کی دھونی دینے سے بھی سر درد عام جسمانی کمزوری، طبیعت کا انقباض دور ہو جاتے ہیں۔ معجون میں عنبر شامل کرنے سے یہ اعصابی بیماریوں از قسم لقوہ، فالج، رعشہ، کزاز اور جنون میں مفید ہے۔ پرانی کھانسی، پھیپھڑوں کے زخم، ضعفِ دل، خفقان، غشی، یرقان، استسقاء اور ضعفِ معدہ میں مفید ہے۔

ویدوں کے نزدیک یہ دل کو طاقت دیتا ہے۔ اسے پان میں رکھ کر کھلانے سے بلغم خارج ہوتی ہے۔ ایک نسخہ میں عنبر کے ساتھ سونے کے ورق، موتی اور شہد کھرل کرکے چٹانے سے جسمانی اور مردمی طاقت میں اضافہ ہوتا ہے۔ ایک دوسرے نسخہ میں لونگ اور جائفل کے ساتھ بادی امراض کو دور کرنے میں دیا جاتا ہے۔ یہ بھی اور سنکھ میں شہد ملا کر چٹانے سے قوتِ حافظہ بہتر ہوتی ہے اور جنون جاتا رہتا ہے ایک مشہور نسخہ میں عنبر کے ساتھ کستوری، شنگرف اور زعفران ملا کر اسے پان کے پتوں کے پانی میں کھرل کرکے پسینے بند کرنے کے لیے دیتے ہیں (اس نسخہ میں شنگرف کی موجودگی نقصانات کا باعث ہو سکتی ہے)

حکیم سید صفی الدین نے اس کے فوائد کا خلاصہ بیان کرتے ہوئے اسے مفرح مقوی قلب و دماغ قرار دیا ہے۔ یہ حرارت عزیزی کو بڑھاتا اور باہ کو تحریک دیتا ہے عنبر زیادہ تر اعصاب، دماغ اور دل کی بیماریوں میں افادیت کے ساتھ دیا جاتا ہے چنانچہ فالج، لقوہ، رعشہ، کزاز، خفقان کے علاج میں استعمال کیا جاتا ہے۔ ضعفِ معدہ اور درد معدہ میں مفید ہے۔ اسے عام طور پر ضعفِ باہ کی ادویہ اور جسمانی ٹھنڈک کے علاج میں استعمال کرتے ہیں۔

طب یونانی میں اس کے مشہور مرکبات، خمیرہ گاؤزبان عنبری، مفرح نظام، خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا۔ دوا المسک معتدل جواہر دار ہیں۔ عنبر سے مشتق اور بھی

کئی مرکبات آج کل مشہور ہیں۔ کچھ اطباء کا خیال ہے کہ عنبر گراں ہونے کی وجہ سے اکثر نسخوں میں شامل نہیں کیا جاتا۔ اس لیے دواساز نسخہ میں عنبر کی جگہ اس کی خوشبو شامل کر لیتے ہیں۔ علم الادویہ کی رُو سے کستوری اور عنبر کے اکثر فوائد چونکہ اس کی خوشبو کی وجہ سے ہیں اس لیے اگر عنبر کی بجائے اس کی خوشبو بھی شامل کر لی جائے تو بھی فائدہ ہو جائے گا۔ اطباءِ قدیم میں گیلانی کی رائے ہیں اس کا دھواں بھی وہی اثرات رکھتا ہے جو عنبر کھانے کے ہیں۔

طب جدید کے ابتدائی دور میں عنبر نسخوں میں استعمال ہوتا رہا ہے۔ اصلی چیز کے حصول میں مشکل اور فوائد کے غیر یقینی ہونے کے باعث آہستہ آہستہ متروک ہو گیا۔

حکیم نجم الغنی خان نے وہیل مچھلی کی ماہیت اور اس سے حاصل ہونے والے عنبر کا بیان جدید خطوط پر کیا ہے۔ وہ اس کے دودھ کی تعریف میں بتاتے ہیں، کہ یہ روزانہ ساٹھ ستّر من دودھ دیتی ہے جس کو دوہنے کے لیے ایک خاص آلہ ایجاد کرنا پڑا۔ اس کا دودھ گاڑھا، مفرح، شیریں اور خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ اس کو پینے سے فرحت حاصل ہوتی ہے بلکہ تجزیہ کرنے والے اسے دوسرے کسی بھی دودھ سے زیادہ لذیذ قرار دیتے ہیں۔

اطباء کا خیال ہے کہ وہیل مچھلی کے دودھ میں بیماریوں کو روکنے والے اجزا اسی مقدار میں ہوتے ہیں جس میں یہ مچھلی کے تیل میں ہوتے ہیں۔ اس لیے یہ دودھ مچھلی کے تیل سے بھی عمدہ اور مفید ہے۔ وہیل کا بھیجا کھانے سے دق اور سل میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ سینے کے زخم مندمل کرتا ہے اور سینے کے اندر کی جھلیوں کو تقویت دیتا ہے۔

وہیل کے دودھ میں چکنائی کی مقدار ۴۴ فیصدی کے قریب ہوتی ہے۔ اس لیے

اسے ہضم کرنا آسان کام نہیں۔ نیکنہ یوں کہا سکتا ہے کہ اس کے دودھ میں آدھا دودھ اور آدھا مکھن ہوتا ہے البتہ جسم میں قوتِ مدافعت پیدا کر سکتا ہے۔ اس لیے یہ دودھ سینہ کے امراض ہی میں نہیں بلکہ امراضِ چشم اور امراضِ جلد میں بھی مفید ہوتا ہے۔

اطباءِ جدید کے مشاہدات:۔

مچھلی کے سر میں چربی کا ایک ذخیرہ ہوتا ہے اسے باہر نکال کر خشک کرنے کے بعد اس میں سے نچوڑ کر SPERM OIL نکال لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد چربی کے بلاک پر کیمیاوی عمل سے SPERMACETI نام کی سفید شفاف موم کی طرح کی چیز حاصل کی جاتی ہے۔ جو بے ذائقہ مگر چربی کی بدبو دیتی ہے۔ جلد کی ایسی بیماریوں میں اسے مرہم کے طور پر استعمال کرتے ہیں جن میں آبلے پڑتے ہوں یا کھال اترتی ہو۔ پیشاب کی جلن میں بھی اسے مسکن اثرات کی وجہ سے استعمال کیا جاتا رہا ہے۔ اس میں بنیادی طور پر PALMATIC ACID کے ساتھ ACETYL ALCOHOL مرکب ہوتی ہے۔ اور ان دو کی آمیزش اسے ملائم کرنے والا مرہم بنا دیتے ہیں۔ نسخوں میں اسے CETACEUM کے نام سے موسوم کیا جاتا ہے۔

وہیل کے جسم سے ایک تیل نکالا جاتا ہے جسے TRAIN OIL کہتے ہیں۔ یہ تیل پہلے مشینوں میں پڑتا تھا۔ اس سے دیئے جلتے تھے اور صابن بنایا جاتا تھا۔ اب اسے صابن بنانے کے ساتھ چھپائی کی سیاہی، رنگ روغن اور بناسپتی گھی کی صنعت میں استعمال کیا جاتا ہے۔ بلکہ نقلی مکھن کی قسم مارجرین بھی اس سے بنتی ہے۔ جدید افادات میں منہ پر لگانے والی کریم اور موم، بوٹ پالش بھی شامل

ہیں۔ وہیل کے BLUBBER اور ہڈیوں کو مشینوں سے کچل کر ان کو نچوڑ کر نکالا جانے والا تیل اس کے جگر کے تیل سے مختلف ہوتا ہے کیونکہ جگر سے تیل براہ راست نہیں نکلتا بلکہ اس میں کچھ کیمیاوی اجزاء داخل کر کے نکالا جاتا ہے۔ پھر اس کو ضرورت کے مطابق شکل دیتے ہیں۔ اس کے جگر کے تیل کی سب سے بڑی خصوصیت اس میں وٹامن الف کی کثیر مقدار اور وٹامن د کی ہوتی ہے ایک عام شخص کے لیے اس تیل کا ایک قطرہ بھی ضرورت سے زیادہ وٹامن مہیا کر سکتا ہے۔

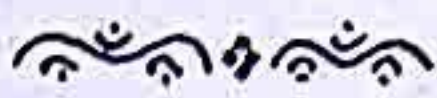
عنبر اشہب :۔

یہ سپرم وہیل کا گوبر ہے جو اس کی بڑی آنت میں شکار کرنے پر ملتا ہے۔ ورنہ بحیرہ قلزم اور افریقہ کے ساحلوں کے پاس گوبر کے یہ ٹکڑے پانی پر تیرتے مل جاتے ہیں۔ ایک مچھلی روزانہ ۵۰، پونڈ گوبر خارج کرتی ہے۔ جس کا رنگ گلابی یا گہرا ہوتا ہے کبھی کبھی اس میں سفیدی کی جھلک بھی ملتی ہے۔ اس جھلک والے کو اطباء قدیم نے بہترین قرار دیا ہے اور یہ سفیدی مائل اشہب کہلاتا ہے۔ اس میں ہلکی سی خوشبو ہوتی ہے لیکن ذائقہ پھیکا۔ گرم پانی میں حل ہو جاتا ہے۔ فرازی تیل اور چکنائی میں بھی حل ہو جاتا ہے لیکن پانی میں حل نہیں ہوتا۔ کیمیاوی طور پر عنبر میں ایک کیمیاوی عنصر AMBREIN مقدار کا ۸۵ فیصدی پایا جاتا ہے بقایا بلسان کی طرح کے مرکبات ہیں۔

عنبر بنیادی طور پر مقوی، دافع عفونت اور دافع قولنج ہے اس لیے عام جسمانی کمزوری، مرگی، اعصابی کمزوری اور ہذیان میں دیا جاتا ہے۔ شدید بخار کے دوران عنبر دینے سے مریض کی قوتِ مدافعت بہتر ہوتی ہے، ہیضہ اور طاعون میں مریض بے حال ہو جاتا ہے تو اس مرحلہ پر عنبر دینے سے حالت بہتر ہو جاتی ہے۔ عام طور پر کسی مٹھاس میں حل کر کے پانچ گرین کی مقدار میں دیا جاتا ہے۔

ہومیو پیتھک طریقۂ علاج:۔

اس طریقۂ علاج میں وہیل مچھلی سے حاصل ہونے والی رطوبت AMBRA GRISEA کے نام سے استعمال کی جاتی ہے جسے ماہرین ادویہ نے عنبر کا نام بھی دیا ہے۔ یہ دوائی ایسے کمزور اور لاغر بچوں کو بڑے وثوق سے دی جاتی ہے جو چڑچڑے اور بیزار نظر آتے ہوں۔ ان کے جسم میں بے حسی سی رہتی ہو۔ زود رنج دُبلی پتلی عورتوں میں یہ مفید بتائی جاتی ہے جب ساتھ ہی ڈکاریں آتی ہوں، غوطے والی کھانسی آئے۔ بڑی عمر کے لوگوں میں جب کثرتِ کار اور جسمانی کمزوری کے احساس کے ساتھ جسم کی کسی ایک طرف کمزوری، بے حسی اس طرح محسوس ہو کہ وہ حصہ سویا سویا سا لگے۔ جیسے کہ ایک ہاتھ کی انگلیاں سُن لگیں۔ مجلسی زندگی ناپسند ہو کہ گوشہ نشینی کو جی چاہے۔ زندگی اداس اداس لگے۔ طبیعت میں شرمیلاپن زیادہ، سماعت میں کمی، بال گریں۔ دانتوں سے خون نکلے۔ ناک سے نکسیر آئے۔ مثانہ میں درد، پیشاب اور پاخانہ کی نالیوں میں جلن۔ عورتوں میں لیکوریا کی شدت رات میں زیادہ ہو۔ اختلاج قلب بار بار ہو۔ آواز بیٹھ جائے اور جسم پر خارش ہوتی رہے تو عنبر کی اس شکل کو تجویز کیا جاتا ہے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج میں عنبر کی ایک اور قسم ELECTRON AMBER جسے SUCCINUM بھی کہتے ہیں تجویز کی جاتی ہے۔ یہ بڑھی ہوئی تلی، دمہ، سردرد، چھینکوں، آنکھ سے پانی بہنے، کالی کھانسی اور پرانی کھانسی میں دیا جاتا ہے۔ اس کے مریض کو بند جگہوں سے دہشت ہوتی ہے۔

حلال و حرام

مسلمانوں پر ایک عام اعتراض حلال و حرام کا مسئلہ ہے۔ لوگ کہتے ہیں کہ ان کا
مذہب اپنے ماننے والوں کے لیے متعدد چیزوں کو ممنوع قرار دے کر ان کو احساسِ
محرومی اور احساسِ کمتری میں مبتلا کرتا ہے، نفسیات کی ایک اصطلاح TABOO
بڑی فراوانی سے استعمال ہوتی ہے۔

لاہور میں نفسیات کے ایک یہودی استاد ہوا کرتے تھے ان دنوں
گورنمنٹ اور ایف سی کالج کی ایم اے نفسیات کی کچھ کلاسیں مشترک ہوتی
تھیں، ایک دن غیر طبعی نفسیات پڑھاتے ہوئے انھوں نے TABOO
کی تشریح میں بتایا کہ "جب کوئی شخص مذہبی یا رواجی پابندیوں کی وجہ سے
کسی کام سے روک دیا جائے تو یہ امراس کے لیے TABOO بن
جاتا ہے جس کے نتیجہ میں بہت سی ذہنی بیماریاں پیدا ہو جاتی ہیں جیسے
کہ جب کسی مسلمان کو سور کا گوشت کھانے سے منع کیا جاتا ہے حالانکہ
یہ ایک صاف ستھرا جانور ہے۔ اس کا گوشت ہر طرح سے مفید ہے لیکن
جب کوئی شخص مذہبی پابندیوں کی وجہ سے اس اچھی چیز سے محروم
رہتا ہے تو اس میں محرومی اور کمتری کے احساس پیدا ہوتے ہیں۔"

ان کے یہ ارشادات کلاس میں موضوعِ بحث و تکرار بن گئے۔ جس کا
ایک نتیجہ یہ ہوا کہ ہم نفسیات میں ایم اے نہ کر سکے۔

یہ ایک پروفیسر کی گفتگو ہے جس نے امریکہ سے ڈاکٹریٹ کی ڈگری لی اور وہ لوگوں کی

ذہنی پریشانیوں کا علاج کرتے تھے۔ ان کو مسلمانوں پر ترس آتا تھا کہ ان کا مذہب ان کو کتنی اچھی اچھی چیزوں سے محروم کیے جا رہا ہے۔ حالانکہ سُور کھانا یہودی مذہب میں بھی حرام ہے بلکہ توریت کے مطابق اکثر جانوروں کی چربی بھی حرام ہے۔

میں اپنے بیٹے کو ریہڑی پر بکنے والے کٹے ہوئے پھل لے کر دینے پر تیار نہیں۔ کیونکہ ان پر مکھیاں بھنبھناتی ہیں۔ اور گزرتی ہوئی موٹروں کی دُھول پڑ جانے کے بعد یہ بیماری کا باعث ہو سکتے ہیں۔ میں ہرگز یہ پسند نہ کروں گا کہ وہ سگریٹ پینا شروع کر دے کیونکہ سگریٹ متعدد بیماریوں کا باعث ہوتا ہے۔ ایک متمدن ملک میں رہنے اور ترقی پسند خیالات رکھنے کے باوجود میرا مشاہدہ ہے کہ شراب پینے سے معدہ اور جگر خراب ہو جاتے ہیں۔ اعصاب کمزور پڑ جاتے ہیں۔ انسان کی قوتِ اعتماد جاتی رہتی ہے۔ اس لیے میں اپنے بیٹے کو شراب اور سگریٹ پینے کی اجازت نہیں دے سکتا۔ کار کو تیز چلانا حادثات کا باعث ہو سکتا ہے۔ میرا دل چاہتا ہے کہ میرا بیٹا کسی حادثہ میں ملوث نہ ہو۔ اس لیے میں اسے اس وقت تک کار چلانے کی اجازت نہیں دوں گا جب تک اسے مہارت نہ ہو اور مجھے اطمینان نہ ہو جائے کہ وہ اسے مناسب رفتار پر ٹریفک کے قوانین کے مطابق چلا سکتا ہے۔

میں اپنے بیٹے پر اس قسم کی اور بھی پابندیاں لگانا پسند کروں گا۔ کیا علم نفسیات کی رُو سے میری یہ تمام پابندیاں اس کی شخصیت کو مسخ کر سکتی ہیں؟

یہ تمام پابندیاں اس کو ایک لمبی صحت مند اور باعزت زندگی گزارنے میں مددگار ہوں گی۔ اس لیے یہ کہنا ہرگز درست نہیں ہو سکتا کہ ان سے اس کی شخصیت پر بُرا اثر پڑے گا یا وہ PSYCHOLOGICAL TABOOS کا شکار ہو سکتا ہے اپنی اولاد کو اچھی تربیت دینا میری ذمہ داری ہے اور جب میں اس کو اپنے تجربات کے جوہر میں یہ بتاتا ہوں کہ تجارت میں دیانتداری گاہکوں کو متاثر کرتی اور کاروبار

میں اضافہ کرتی ہے۔ تو اسے میرے تجربے کا جوہر تلخیوں سے گذرے بغیر میسر آجاتا ہے۔ اسے بددیانتی سے روکنا کاروبار کو ترقی دینے کے لیے ہے۔ جب کسی کو کسی ایسے کام سے روکا جائے جو اس کے لیے نقصان کا باعث ہو سکتا ہو تو اس قسم کی ممانعت قطعی طور پر ذہنی مسائل کا باعث نہیں ہوتی بلکہ وہ انسانی ذہن کو صحیح خطوط پر چلانے اور اچھائی اور برائی کے درمیان امتیاز کرنے کی اہلیت دیتی ہے۔ بالکل یہی حال اسلام میں حلال و حرام کے مسئلہ کا ہے۔ جہاں تک اصول کا تعلق ہے قرآن مجید نے حلال و حرام کے بارے میں اپنے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو بنیادی اصول یہ بتلایا۔

یامرھم بالمعروف وینھھم عن المنکر ویحل لھم الطیبٰت ویحرم علیھم الخبائث۔ (الاعراف: ۱۵)

(ان کو اچھے اور نیک کام کرنے کی ہدایت کریں۔ بُرے کاموں سے منع کریں اور جتنی بھی اچھی چیزیں ہیں، وہ ان کو خوب کھائیں اور جو خبیث (یعنی تکلیف دینے والی) ہیں ان سے منع کر دیں)

قرآن مجید نے جتنی چیزیں اچھی ہیں ان کو حلال کہا ہے کہ جن سے کوئی تکلیف ہو سکتی ہے وہ حرام ہیں۔

الیوم احل لکم الطیبٰت وطعام الذین اوتوا الکتٰب حل لکم وطعامکم حل لھم۔ (المائدہ: ۴)

(آج سے تمھارے لیے تمام اچھی چیزیں حلال کر دی گئیں، تمھارے لیے اہل کتاب کے گھروں کا کھانا جائز ہے اور ان کے لیے تمھارے گھروں کا)

اس باب میں اسلام کی قلبی وسعت کا مظاہرہ جنگ خیبر میں ہوا۔ جب

ایک یہودی عورت اپنے گھر سے بکرے کی ران پکاکر بارگاہِ رسالت میں لائی۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے نہ صرف قبول فرمایا بلکہ اپنے رفقاء کے ہمراہ اسے تناول فرمایا۔ اس عورت کی اپنی کمینگی یہ تھی کہ اس نے اس ران کو زہر لگایا تھا جس سے حضرت بشیر بن براء رض شہید ہو گئے۔ حضور نے اس عورت کو اپنی زندگی پر حملہ کرنے کے جرم سے معاف فرما دیا۔ لیکن جب حضرت بشیر رض وفات پاگئے تو ان کے قتلِ عمد کی سزا اسے بھگتنا پڑی۔ اس افسوسناک شرارت کے باوجود انھوں نے یہودیوں کے گھروں کے کھانے کو قبول کرنے سے منع نہیں فرمایا۔ امام ابن تیمیہ اس واقعہ کو ان کے ذبیحہ کے جواز کے لیے پیش کرتے ہیں۔ حضرت امام ابو حنیفہ رح اس کی تفسیر میں یہاں تک جاتے ہیں کہ وہ اہلِ کتاب کے علاوہ صابیوں کے گھروں کے پکوان بھی جائز قرار دیتے ہیں۔ اچھی چیزوں کی کھلی چھٹی دیتے ہوئے پھر فرمایا:-

احل لکم صید البحر و طعامہ متاعًا لکم وللسیارۃ وحرّم علیکم صید البر ما دمتم حُرُمًا (المائدہ: ۹۶)

(تمھارے لیے سمندر کا تمام شکار حلال کر دیا گیا اور یہ اجازت تمھارے لیے اور مسافروں کے لیے بڑی نعمت ہوگی، البتہ تمھارے لیے خشکی کا شکار اس وقت تک حرام ہوگا جب تک کہ تم احرام کی حالت میں ہو)

احرام کی حالت ایک وقتی پابندی ہے جس کی موجودگی کے علاوہ جانوروں کے حلال ہونے کی ایک اور تفصیل اس طرح میسر ہے:-

احلت لکم بھیمۃ الانعام الّا ما یتلی علیکم غیر محلّی الصید وانتم حرم۔ (المائدہ ۱)

(تمھارے لیے چگنے والے تمام چوپائے حلال کر دیے گئے، سوائے ان

چیزوں کے جو پڑھی جاتی ہیں تم پر۔ البتہ احرام کی حالت میں تمہارے لیے شکار حرام ہے)

اگلی آیات میں احرام کے بعد اجازت دے دی گئی۔ جہاں تک عام خوراک کا تعلق ہے۔ فرمایا :۔

فکلوا مما ذکر اسم اللہ علیہ ان کنتم بآیاتہ مؤمنین۔

(الانعام : ۸)

(ان تمام چیزوں کو کھلے دل سے کھاؤ جن پر اللہ کا نام لے لیا گیا ہو بشرطیکہ تم اس کی ہدایات پر ایمان لانے والے ہو)۔

یہ بات اسلام سے شروع نہیں ہوئی بلکہ وہ تو توریت مقدس کی سند پر یہ قرار دیتا ہے کہ ہم نے تقریباً انھی چیزوں کو مسلمانوں کے لیے حلال یا حرام کیا ہے جو بنی اسرائیل کے سلسلہ میں بیان کی گئی تھیں۔ البتہ ان میں چند تبدیلیاں اس طرح سے ہیں :۔

کل الطعام کان حلا لبنی اسرائیل الا ما حرم اسرائیل علیٰ نفسہ من قبل ان تنزل التوراۃ۔ قل فاتوا بالتوراۃ فاتلوھا ان کنتم صادقین۔ (آل عمران : ۹۳)

(ہم نے بنی اسرائیل پر تمام کھانے حلال کر دیے تھے، سوائے ان چیزوں کے جن کو یعقوبؑ نے اس سے پہلے اپنے اوپر حرام کر لیا تھا اور یہ واقعہ توریت کے اترنے سے پہلے کا ہے۔ اور اگر تم کو دعویٰ ہے کہ تم حق پر ہو تو پھر توریت نکال کر دیکھ لو)۔

قرآن مجید نے عام حالات میں کھانے پینے پر صرف ایک پابندی رکھی ہے وہ یہ کہ صاف ستھری اور اچھی چیزیں کھائی جائیں۔ تاکہ کھانے والا بیمار نہ

بدل جائے۔

اسلام پر اعتراض کرنا کہ وہ لوگوں کو اچھی چیزیں کھانے سے منع کرتا ہے، بڑی ناانصافی ہے۔ کیونکہ توریت مقدس میں حرام چیزوں کی فہرست قرآن سے زیادہ طویل ہے۔

کتابِ مُقدّس میں حلال اور حرام کا بیان

.... "تم بنی اسرائیل سے کہو کہ سب حیوانات میں سے جن جانوروں کو تم کھا سکتے ہو وہ یہ ہیں:۔ جانوروں میں جن کے پاؤں الگ اور چِرے ہوئے ہوں اور وہ جُگالی کرتے ہیں۔ یا جن کے پاؤں الگ ہیں ان میں سے تم ان جانوروں کو نہ کھانا یعنی اونٹ کو کیونکہ وہ جگالی کرتا ہے پر اس کے پاؤں الگ نہیں۔ وہ تمھارے لیے ناپاک ہے اور سافان کو کیونکہ وہ جگالی کرتا ہے پر اس کے پاؤں الگ نہیں۔ وہ تمھارے لیے ناپاک ہے اور خرگوش کو، کیونکہ وہ جگالی کرتا ہے پر اس کے پاؤں الگ نہیں، وہ تمھارے لیے ناپاک ہے۔ اور سُؤر کو کیونکہ اس کے پاؤں الگ اور چِرے ہوتے ہیں پر وہ جگالی نہیں کرتا۔ وہ بھی تمھارے لیے ناپاک ہے۔ تم ان کا گوشت نہ کھانا اور ان کی لاشوں کو نہ چھونا۔ وہ تمھارے لیے ناپاک ہیں۔"

..."جو جانور پانی میں رہتے ہیں ان میں سے تم ان کو نہ کھانا، یعنی سمندروں اور دریاؤں کے جانوروں میں جن کے پر اور چھلکے ہوں۔ تم انھیں کھاؤ لیکن وہ سب جاندار جو پانی میں یعنی سمندروں اور دریاؤں وغیرہ میں چلتے پھرتے اور رہتے ہیں لیکن ان کے پر اور چھلکے نہیں

ہونے وہ تمھارے لیے مکروہ ہیں اور تمھارے لیے مکروہ ہی رہیں۔"

...."اور پرندوں میں جو مکروہ ہونے کے سبب سے کبھی کھائے نہ جائیں اور جن سے تمھیں کراہت آتی ہے۔ سو یہ ہیں عُقاب، استخوان خوار اور نکڑ۔ اور چیل اور ہر قسم کے باز اور ہر قسم کے کوے اور شتر مرغ۔ اور چُغد اور کوکل اور ہر قسم کے شاہین اور بوم اور بڑ گیلا اور اُلّو۔ اور قاز اور حواصل اور گدھ اور لق لق اور سب قسم کے بگلے اور ہُد ہُد اور چمگادڑ۔" (احبار۔ ۱۹-۱۱:۱۱)

توریت مقدس کا یہ بیان اسی جگہ ختم نہیں ہوتا۔ آگے جا کر اسی حلال و حرام کے مسئلہ میں خداوند موسیٰ اور ہارون کو ہدایت فرماتے ہیں کہ وہ بنی اسرائیل کی خوراک میں حلال اور حرام کو واضح کر کے متعین کر دیں۔

...."اور سب پر دار اور رینگنے والے جاندار جتنے چار پاؤں کے بل چلتے ہیں وہ تمھارے لیے مکروہ ہیں۔ مگر پر دار رینگنے والے جانداروں میں سے جو چار پاؤں کے بل چلتے ہیں۔ تم ان جانداروں کو کھا سکتے ہو جن کے زمین کے اوپر کودنے پھاندنے کو پاؤں کے اوپر ٹانگیں ہوتی ہیں۔ وہ جنھیں تم کھا سکتے ہو وہ یہ ہیں۔ ہر قسم کی ٹڈی، ہر قسم کا سلعام اور ہر قسم کا جھینگر اور ہر قسم کا ٹڈا۔ یہ سب پر دار رینگنے والے جاندار جن کے چار پاؤں ہیں وہ تمھارے لیے مکروہ ہیں۔"

...."جو کوئی ان کی لاش کو چھوئے وہ شام تک ناپاک رہے گا۔"

(احبار ۲۸-۲۰:۱۱)

...."اور زمین پر رینگنے والے جانوروں میں سے جو تمھارے لیے ناپاک ہیں وہ یہ ہیں، نیولا اور چوہا اور ہر قسم کی چھپکلی اور حِرذون اور گوہ اور

چھپکلی اور سانڈا اور گرگٹ۔ سب رینگنے والے جانداروں میں سے
یہ تمھارے لیے ناپاک ہیں۔ جو کوئی ان کو مرے ہوئے کو چھوئے، وہ
شام تک ناپاک رہے گا۔" (احبار ۲۲-۲۹: ۱۱)

اس سے آگے ارشاد ہوا۔

....."اگر کسی برتن سے یہ لگیں تو وہ برتن توڑ دیا جائے۔"

توریت مقدس کے یہ ارشادات یہودیوں اور عیسائیوں کے لیے یکساں طور پر احکامِ خداوندی کا درجہ رکھتے ہیں۔ ان کی کتابوں کی ایک تفصیل قرآن مجید نے بیان فرمائی ہے۔

وعلى الذين هادوا حرمنا كل ذى ظفرٍ ومن البقر و
الغنم حرمنا عليهم شحومهما الا ما حملت ظهورهما
او الحوايا او ما اختلط بعظمٍ... (الانعام: ۱۴٦)

(یہودیوں پر ہم نے حرام کر دیے تمام ناخن والے جانور اور گائے اور بکری کی چربی بھی ان پر حرام کر دی، سوائے اس کے جو جانور کی کمر کے اوپر چپکی ہوئی ہو یا انتڑیوں اور ہڈیوں کے ساتھ لگی ہوئی ہو۔)

توریت مقدس نے چیزوں کے حلال اور حرام کیے جانے کے واقعات اور اسباب کی تفصیل بیان نہیں کی۔ لیکن قرآن مجید ان کی وجہِ حرام کا سبب بیان کرتا ہے۔

فبظلم من الذين هادوا حرمنا عليهم طيبٰت احلت
لهم وبصدهم عن سبيل الله كثيرًا۔ (نساء: ۱٦٠)

(لوگوں کو راہِ راست سے بھٹکانے کے جرم کی سزا میں ہم نے یہودیوں پر بہت سی ایسی چیزیں حرام کر دیں جو ان کے لیے پہلے حلال تھیں)

سُور کے حرام ہونے کے بارے میں کتاب مقدس میں متعدد ارشادات موجود ہیں۔

... " پاک چیزیں کُتوں کو نہ دو۔ اور اپنے موتی سُوروں کے آگے نہ ڈالو ایسا نہ ہو کہ وہ اس کو پاؤں تلے روندیں اور پلٹ کر تم کو پھاڑیں "۔

(متی ۶ : ۷)

توریت اور انجیل میں سُور کو ناپاک اور بدترین جانور کے طور پر ذکر کیا گیا ہے۔ مسیحی علماء سے دریافت کیا گیا ان میں سے ہر ایک نے بتایا کہ دین مسیحی کی رُو سے کسی بھی عیسائی کے لیے سُور کھانا جائز نہیں۔

کتابِ مقدس کے مطابق اونٹ، سُور، خرگوش، سنگھاڑا اور سرمئی مچھلیاں، مگرمچھ، عقاب، شاہین، کوا، شتر مرغ، کوکل، چُغد۔ قاز، گدھ، چیل، لق لق، بگلے۔ ہُدہُد، چمگادڑ، چھپکلی، نیولا، چوُہا، جرذون، گوہ، سانڈا، گرگٹ مطلقاً حرام ہیں۔ ان کو ہاتھ لگانے والا بھی ناپاک ہو جاتا ہے۔ یہ اگر کھانے پینے کے کسی برتن کو مس کریں تو وہ برتن توڑ دیا جائے۔

دوسری طرف اسلام نے اس فہرست میں سے شتر مرغ، قاز، خرگوش، اونٹ، لق لق، مرغابیاں، مچھلیاں حلال قرار دیے ہیں۔ اس کا مطلب یہ بھی ہوا کہ اسلام میں حرام چیزوں کی فہرست یہودی اور عیسائی مذاہب سے کم ہے۔

کچھ جانوروں کا گوشت توریت اور انجیل کے مطابق منع ہے لیکن عیسائی سُور بڑے اہتمام سے کھاتے ہیں۔ کرسمس پر ٹرکی کو خصوصی طور پر پکایا جاتا ہے۔ جب کہ خداوند نے اس کو ناپاک اشیاء کی فہرست میں رکھا ہے۔ اگر کوئی شخص یہودی یا عیسائی مذہب اختیار کرنے کے باوجود اپنے مذہب کے متعین کردہ راستہ پر نہیں چلتا تو یہ کسی اور کا قصور نہیں۔ اور ان کے مقابلے میں اگر مسلمان اپنے مذہب پر چلتے ہیں،

اوران کے دین نے ان پر جو چیزیں حرام کی ہیں وہ ان پر عمل کرتے ہیں تو اس میں بُرا منانے کی کوئی بات نہیں۔ یہ بات توجہ میں رہے کہ اسلام نے جس کسی چیز کو حرام کیا ہے اس کا یہ حکم صحت اور تندرستی کے نقطۂ نظر سے ہے۔ اور اگر کوئی اس کے خلاف چلے گا تو اس کے بیمار ہونے کے امکانات موجود ہیں۔

قرآن مجید کی حرام کردہ چیزیں

قرآن بنیادی طور پر ایک علمی کتاب ہے اس میں کسی معاملے کی غیر ضروری تفصیل نہیں۔ وہ بات صرف اصول تک کرتا ہے۔ تفصیلات طے کرنا ماننے والوں کے لیے چھوڑ دیتا ہے۔ یا وہ اپنے پیغمبر سے توقع کرتا ہے کہ وہ مسئلہ کی تفصیل سے لوگوں کو آگاہ کرے۔ جیسے کہ زکوٰۃ۔ قرآن کی رُو سے زکوٰۃ دینا ضروری ہے۔ کتنا سرمایہ جمع ہو تو اس پر زکوٰۃ واجب ہوتی ہے اور وہ کتنی ہو۔ یہ تفصیلات شارح علیہ السلام نے بتائیں۔ لیکن حرام چیزوں کے بارے میں وہ ایک واضح، ایک مکمل فہرست یوں جاری کرتا ہے:۔

حرمت علیکم المیتۃ والدم ولحم الخنزیر وما اھل لغیر اللہ بہ والمنخنقۃ والموقوذۃ والمتردیۃ والنطیحۃ وما اکل السبع الا ما ذکیتم۔ وما ذبح علی النصب و ان تستقسموا بالازلام۔ ذلکم فسق .... فمن اضطر فی مخمصۃ غیر متجانف لاثم۔ فان اللہ غفورٌ رحیم۔ یسئلونک ماذا احل لھم۔ قل احل لکم الطیبات۔ (المائدہ ۴،۳)

(حرام کر دیا گیا تم پر مردار، خون، سور کا گوشت اور ہر وہ چیز جو اللہ

کے علاوہ دی گئی ہو اور گلا گھونٹا ہوا۔ لاٹھی سے مارا ہوا، بلندی سے گرا ہوا، ٹکر مارا ہوا اور درندے کا کھایا ہوا۔ مگر یہ کہ جن کو تم ذبح کر لو۔ اور یہ جو ذبح کیا گیا ہو استھانوں کے پاس اور یہ کہ تم قسمت معلوم کرو تیروں سے۔ کیونکہ یہ تمام چیزیں فسق ہیں ...... اور اگر کوئی مجبوری کی حالتِ اضطراری میں ہو بھوک سے اور وہ گناہ کی طرف جھکنے کا قصد نہ رکھتا ہو تو (وہ کوئی روگردانی ان احکام کی کرنے پر مجبور ہو جائے تو) اللہ تعالیٰ معاف کر دینے والا مہربان ہے۔)

اگرچہ یہ فہرست جامع اور مکمل ہے لیکن تاکید مزید کے طور پر دو ایک دفعہ سمجھانے کے لیے پھر سے بیان کر دی گئیں جیسے کہ خون تو بلاشبہ حرام ہے مگر اس کی نوعیت کیا ہو گی۔؟

قل لا اجد فی ما اوحی الیّ محرّم علی طاعمٍ یطعمہ الّا ان یکون میتۃً او دمًا مسفوحًا او لحم خنزیر فانہ رجسٌ او فسقًا اھل لغیر اللہ بہ۔ (الانعام: ۱۴۳)

(میں کسی کھانے والے کے بارے میں یہ پسند نہیں کرتا کہ وہ ان چیزوں میں سے کچھ کھائے جو مجھ پر وحی کے ذریعہ حرام کر دی گئیں۔ جیسے کہ مُردار، خُون یا سُور کا گوشت۔ کیونکہ یہ غلاظت ہیں یا فسق۔ اور وہ چیزیں کہ جن پر اللہ کے علاوہ کسی اور کا نام لیا گیا ہو)

اس فہرست میں مذکورہ تمام چیزیں بالکل وہی ہیں جن کا ذکر سورۃ المائدہ میں پہلے آ چکا تھا۔ بلکہ قرآن مجید اپنی ابتدا ہی میں مختصر فہرست دے دیتا ہے۔ لیکن اس میں چونکہ وہاں بھی ان کا ذکر بر سبیلِ تذکرہ تھا اس لیے تفصیل کسی اگلے موقعہ کے لیے اٹھا رکھی گئی۔ اس آیت میں حلال و حرام کی معمول کی فہرست کے ساتھ اضطراری

کیفیت کا مسئلہ بھی اٹھایا گیا۔ اگرچہ یہ بات سورۃ المائدہ میں بھی آئی لیکن یہاں
دوسری صورت میں ہے۔

یاایھا الذین اٰمنوا کلوا من طیّبات ما رزقنٰکم واشکروا
للّٰہ ان کنتم ایّاہ تعبدون۔ انما حرّم علیکم المیتۃ والدم
ولحم الخنزیر وما اھلّ بہ لغیر اللہ۔ فمن اضطرّ غیر
باغ ولا عاد فلا اثم علیہ۔ ان اللہ غفور رحیم۔

(البقرہ : ۱۷۳)

(اے لوگو جو ایمان لائے ہو، اس رزق میں سے اچھی چیزیں کھاؤ جو
ہم نے تمہیں دیا ہے۔ پھر اللہ کا شکر ادا کرو اور اسی کی عبادت کرو، اس
نے تم پر مردار، خون، سور کا گوشت اور ہر وہ چیز جو اللہ کے علاوہ
کسی اور کے نام پر دی گئی ہو حرام کر دی ہے اور اگر تم کسی اضطراری
کیفیت میں مبتلا ہو اور تمہارا ارادہ اس کے احکام کی خلاف ورزی کا
نہ ہو اور تم اس فہرست کی خلاف ورزی ہمیشہ کے لیے کرنے کا ارادہ
نہ رکھتے ہو تو تم پر کوئی گناہ نہ ہوگا۔ کیونکہ اللہ تعالیٰ معاف کر دینے
والا مہربان ہے)

اضطراری کیفیت کا ترجمہ ہر دور کے علماء نے اپنی سمجھ کے مطابق کیا ہے۔
کچھ کے خیال میں یہ وہ کیفیت ہے جب جان کا اندیشہ ہو۔ مگر اس کے ساتھ اسی
آیت کی روشنی میں چند شرائط بھی عائد ہوتی ہیں۔

۱۔ مریض کی حالت تشویشناک ہو۔

۲۔ مجبوری کی وجہ سے کسی حرام چیز کا استعمال کیا جا سکتا ہے بشرطیکہ مریض اسے
خدا کے احکام کو ٹالنے کی ترکیب قرار نہ دے۔

۳۔ حرام چیز کا استعمال ایک مقررہ مدت کے لیے ہو، ہمیشہ کے لیے نہ ہو۔

۴۔ مریض خود ہی فیصلہ نہ کرے کہ اس کی بیماری فلاں حرام چیز سے ٹھیک ہو جائے گی۔ اس لیے وہ اسے کھانا شروع کرے اور پھر اپنی مرضی کی مقدار میں لا محدود عرصہ تک کھاتا رہے۔ یہ فیصلہ کسی مستند اور حاذق طبیب نے کیا ہو، جو اس چیز کی مقدار اور عرصۂ استعمال واضح طور پر متعین کرے۔

اسلام کی اپنی وسعتِ نظر کا یہ عالم ہے کہ وہ مطلقاً کسی چیز کو بھی طبی ضرورتوں کے لیے استعمال کرنے کی اجازت دیتا ہے لیکن پتے کی ایک بات حضرت عبداللہ بن مسعودؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے بیان کرتے ہیں:۔

ان اللہ لم یجعل شفاءکم فیما حرّم علیکم ... (بخاری)

(اللہ تعالیٰ نے کسی حرام چیز میں شفا نہیں رکھی)

اگر کوئی حرام چیز سے علاج کرنا چاہتا ہے، ہماری طرف سے اجازت ہے مگر یہ جان لو کہ اس میں فائدہ ہرگز نہیں ہے۔

محرماتِ نبویؐ:۔

قرآن مجید نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو نیکی کی طرف بُلانے اور برائی سے روکنے کی ذمہ داری بھی تفویض فرمائی تھی۔ انھوں نے مندرجہ ذیل چیزوں کی وضاحت فرماتے ہوئے ان کو حرام قرار دیا۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں:۔

نھی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم عن اکل الجلالۃ والبانھا

وفی روایۃ ابی داؤد۔ قال نھی عن رکوب الجلالۃ۔

(ترمذی، ابوداؤد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے گندگی کھانے والے جانور کو کھانے اور اس کا دودھ پینے سے منع فرمایا۔ ایک روایت میں ابوداؤد نے یہ اضافہ کیا ہے کہ گندگی کھانے والے جانور پر سواری سے بھی منع فرمایا)

حضرت عبدالرحمن بن شبل رض روایت فرماتے ہیں:۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم نھی عن اکل اللحم الضب

(ترمذی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے گوہ کا گوشت کھانے سے منع فرمایا)

احادیث میں گوہ کے گوشت والا مسئلہ متعدد مقامات پر آیا ہے۔ بخاری اور مسلم کی ایک روایت میں حضرت عبداللہ بن عباس رض بتاتے ہیں کہ ان کو خالد بن ولید رض نے بیان کیا کہ انھوں نے اپنی خالہ ام المؤمنین میمونہ رض کے گھر نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ہمراہ ان کے دستر خوان پر بھنی ہوئی گوہ دیکھی جسے حضور نے کھانے سے انکار کر دیا خالد رض نے پوچھا کہ کیا یہ حرام ہے۔ انھوں نے فرمایا کہ میں اسے حرام نہیں کہتا۔ لیکن میں اسے کھانا پسند نہیں کرتا کیونکہ یہ میرے ملک میں نہیں ہوتی۔ چنانچہ خالد رض نے حضور اکرم ص کے گھر میں ان کے نظر کے سامنے گوہ کھائی۔

ایک اور روایت میں ایک صحابی رض پراٹھے پکا کر لائے۔ مگر انھوں نے گھی گوہ کی کھال کے مشکیزہ میں رکھا تھا اس لیے تناول نہ فرمائے گئے۔

حضرت ابو ہریرہ رض روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

کل ذا ناب من السباع فاکله حرام۔ (بخاری ومسلم وابن ماجہ)

اسی موضوع پر ایک تفصیلی ارشاد گرامی حضرت عبداللہ بن عباس رض سے یوں مروی ہے:۔

نهی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم عن کل ذی ناب من السباع وکل ذی مخلب من الطیر۔ (مسلم۔ ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے کچلی والے ہر درندہ اور پنجہ کے ساتھ شکار کرنے والے پرندوں کو کھانے سے منع فرمایا)

یہ روایت امام مالکؒ، ابوداؤد، النسائی میں بھی اسی طرح ہے البتہ ان کتابوں میں ابو ثعلبہ خشنیؓ راوی ہیں۔

حضرت ابو ثعلبہؓ مزید روایت فرماتے ہیں:

حرم رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم لحوم الحمر الاھلیۃ۔
(بخاری، مسلم)

اسی موضوع کی مزید تفصیل حضرت جابر بن عبداللہؓ یوں عطا کرتے ہیں:

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نھی یوم خیبر عن لحوم الحمر الاھلیۃ واذن فی لحوم الخیل۔ (بخاری، مسلم)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے خیبر والے دن ان گھریلو گدھوں کے گوشت کو حرام فرمایا۔ جبکہ گھوڑے کے گوشت کی اجازت دی)

فتح خیبر کے موقع پر یہودیوں کے بہت سے گدھے مال غنیمت میں ہاتھ آئے۔ اور لوگوں نے ان کا گوشت پکانا شروع کیا ہی تھا کہ حضورؐ کی جانب سے منادی ہوئی کہ گھریلو گدھے کا گوشت حرام ہے جس پر لوگوں نے اپنی ہانڈیاں اُلٹ دیں۔ گھوڑے کا گوشت جائز قرار دیا تھا اور حضرت عائشہؓ کی ایک روایت میں ایک مرتبہ عہدِ رسالت میں مدینہ منورہ میں گھوڑا پکایا گیا۔

مفسرین کے نزدیک گھوڑے کو کھانا اس لیے پسندیدہ نہیں کہ قرآن مجید نے اسے سواری کا جانور قرار دیا ہے اس لیے ان کو کھانے کا مطلب اس کا غلط استعمال

ہو سکتا ہے۔ چنانچہ اس مسئلہ کی مزید وضاحت میں حضرت خالد بن ولیدؓ روایت فرماتے ہیں :۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نھی عن اکل لحوم الخیل والبغال والحمیر۔ (نسائی۔ ابوداؤد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے گھوڑے، خچر اور گدھے کے گوشت کو کھانے سے منع فرمایا)

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت فرماتے ہیں :۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم نھی عن اکل الھرۃ واکل ثمنھا۔ (ابوداؤد۔ ترمذی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بلّی کا گوشت کھانے اور اس کی قیمت کی رقم کو کھانے سے منع فرمایا)

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ جس چیز کو سمندر پھینک دے یا پانی کے ہٹ جانے سے وہ تمھیں میسر آجائے اسے کھالو۔ اور :۔

وما مات فیہ وطفا۔ فلا تاکلوہ۔ (ابوداؤد۔ ابن ماجہ)

(اور جو اس میں مر کر تیرنے لگے اس کو نہ کھاؤ)

یہ ارشاد گرامی ایک اہم سائنسی مسئلہ ہے کیونکہ دریا یا سمندر میں پانی میں غلاظت یا آجکل کے زمانہ میں جوہری توانائی کا مادہ یا پٹرول پڑ جانے سے سمندری حیات کے متعدد اراکین ہلاک ہو کر پانی کے اوپر تیرنے لگتے ہیں۔ یہ تمام جانور بیماری پھیلا سکتے ہیں اور ان کو کھانا خطرناک ہوتا ہے۔ حال ہی میں مرغیوں کی خوراک میں ایسی مچھلیوں کا گوشت شامل کیا گیا جو جوہری توانائی سے آلودہ تھیں۔ اس کی وجہ سے

دنیا کے کئی ملکوں میں کروڑوں مرغیاں ہلاک ہو گئیں۔

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں:۔

نھی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم عن قتل اربع من

الدواب النملۃ۔ والنحلۃ والھدھد والصرد۔

(ابوداؤد۔ ترمذی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے چار جانوروں کو قتل کرنے سے منع

فرمایا۔ چیونٹی۔ شہد کی مکھی۔ ہدہد اور چڑی ممولا)

حضرت عثمان بن عبدالرحمن رضہ روایت کرتے ہیں کہ:۔

ان طبیبًا ذکر ضفدعًا فی دواء۔ عند رسول اللہ صلی اللہ

علیہ وسلم فنھاہ عن قتلھا۔ (مسند احمد۔ ابوداؤد۔ النسائی)

(ایک حکیم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے روبرو ایک نسخہ میں مینڈک

ڈالنے کا ذکر کیا۔ حضورؐ نے مینڈک کو مارنے سے منع فرمایا)

قرآن مجید نے سمندر کے تمام جانور حلال قرار دیے ہیں۔ اس اصول کے مطابق مینڈک کا کھانا جائز ہو سکتا ہے لیکن اس روایت کے مطابق مینڈک کو چونکہ مارنا منع فرمایا گیا اس لیے علماء جمہور اس کو کسی بھی غرض سے مارنا ناجائز قرار دیتے ہیں جبکہ امام شافعیؒ کے عقیدہ میں مینڈک کھانا جائز ہے۔ ان کے استدلال کے مطابق یہ دوائی کے طور منع فرمایا گیا۔ کیونکہ اس میں طبی افادیت موجود نہیں۔ بوعلی سینا مینڈک کو دوا کے طور پر نامناسب قرار دیتا ہے چونکہ اس کو نہ تو حرام کیا گیا اور نہ ہی مکروہ بیان ہوا اس لیے کھانے میں کوئی مضائقہ نہیں سمجھا جاتا۔ البتہ دیگر ائمہ کے مقلدین کے نزدیک ناجائز ہے۔

حضرت عبداللہ بن عمر رضہ روایت فرماتے ہیں:۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم قال ما قطع من البہیمۃ وھو حیۃ فما قطع منہا فہو میتۃ ۔ (ابن ماجہ)

(اگر زندہ جانور کے جسم سے کوئی ٹکڑا کاٹ لیا جائے تو وہ مردار ہے)

اس امر کی مزید تفصیل حضرت تمیم الداری رضؓ کی ایک روایت میں مظہر ہے۔

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

یکون فی اٰخر الزمان قوم یجبّون اسنمۃ الابل ویقطعون اذناب الغنم الا فما قطع من حیّ فہو میت ۔ (ابن ماجہ)

(آخری زمانہ میں ایسے لوگ بھی ہوں گے جو اونٹوں کے کوہان اور بکریوں کی دُمیں کاٹ لیں گے۔ اس حقیقت سے خبردار رہو کہ زندہ جانور کے جسم سے جو کچھ بھی کاٹا جائے گا وہ مُردار ہے)

حضرت خزیمہ بن جزءؓ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوئے اور جانوروں کے بارے میں پوچھا۔

ما تقول فی الثعلب قال ومن یاکل الثعلب ۔ قلتُ یا رسول اللہ ما تقول فی الذئب ۔ قال و یاکل الذئب احد فیہ خیر ۔ (ابن ماجہ)

(آپ کیا فرماتے ہیں لومڑی کے بارے میں؟ فرمایا کہ بھلا کوئی لومڑی بھی کھاتا ہے؛ پھر پوچھا کہ اے اللہ کے رسولؐ! بھیڑیے کے بارے میں فرمائیے؛ فرمایا کہ کبھی کوئی بھلا آدمی بھیڑیا بھی کھاتا ہے ۔؛)

امام شافعیؒ لومڑی کو حلال بیان کرتے ہیں کیونکہ ان کو اس حدیث کے سلسلہ میں ایک جگہ شبہ ہے۔ حالانکہ لومڑی شکار کرتی ہے اور کچلی والا جانور ہونے کی وجہ سے بھی حرام ہے۔ بجّو کی صورتحال بھی بعض علماء کے نزدیک مشتبہ ہے۔ ابو حنیفہؒ اسے

دانت والا جانور قرار دے کر حرام بناتے ہیں جبکہ عبدالرحمن بن ابی عمارہؓ، حضرت جابرؓ سے پوچھ کر حلال کہتے ہیں۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ فرماتے ہیں:۔

ومن یاکل الغراب وقد سماہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فاسقًا۔ واللہ ما ھو من الطیبات۔ (ابن ماجہ)

(بھلا کوّا کون کھا سکتا ہے۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے فاسق قرار دیا۔ اس لیے وہ پاک جانوروں میں سے ہرگز نہیں۔)

بعض علماء نے اس کوّے کو حرام کہا ہے جو شہروں میں رہتا اور مُردار کھاتا ہے لیکن کھیتوں کا کوا جسے عقعق کہتے ہیں اسے حلال کہا گیا ہے۔ لیکن اس مسئلے کا حضرت عائشہ صدیقہؓ نے اس روایت کے ذریعہ فیصلہ کر دیا۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم قال الحیۃ فاسقۃ والعقرب فاسق والفارۃ فاسق والغراب فاسق۔ (ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ سانپ، بچھو، چوہا اور کوا فاسق ہیں)

حضرت عائشہؓ سے اس حدیث کے راوی قاسمؒ ہیں۔ کسی نے ان سے کوّا کھانے کے بارے میں پوچھا تو فرمایا کہ اسے کون کھائے گا جب کہ حضورؐ نے اسے فاسق قرار دیا۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ کی مجلس میں حلال اور حرام کا تذکرہ ہو رہا تھا کہ انھوں نے قرآن مجید کی ایک آیت پڑھ کر مسئلہ کو واضح کرنے کی کوشش کی۔ اس دوران ایک بزرگ جو وہاں بیٹھے تھے۔ انھوں نے حضرت ابو ہریرہؓ سے یہ حدیث بیان کی:۔

ذکر القنفذ عند رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فقال

خبیث من الخبائث - فقال ابن عمران کان قال ھذا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فھو کما قال - (ابوداؤد)

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی مجلس میں خار پشت کا ذکر ہوا. آپ نے فرمایا کہ لوگوں کو اذیت دینے والوں میں سے ایک خبیث ہے (جسے ناپاک اور گندی چیز بھی ترجمہ کیا گیا ہے) ابن عمرؓ نے کہا کہ اگر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا ہے تو پھر یہ وہی کچھ یعنی خبیث ہے جو انھوں نے فرمایا)

اسلام کے محرمات :-

قرآن مجید نے ان چیزوں کو حرام قرار دیا ہے :-

"مردار، خون، بہتا ہوا خون - سؤر - غیر اللہ کے نام پر دیا گیا جانور - گلا گھونٹا ہوا، لاٹھی سے مارا ہوا - بلندی سے گرا ہوا - ٹکر مارا ہوا، درندے کا کھایا ہوا - بتوں اور مندروں کے استھانوں کا ذبیحہ اور شراب"

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ان چیزوں کی وضاحت، مشاہدات اور وحیِ الٰہی کے بعد کچھ مزید چیزوں کو حرام قرار دیا ہے - ان میں :-

"گندگی کھانے والا - گوہ - کچلی والے جانور، ہر پنجہ کش پرندہ، خچر، گھریلو گدھا - بلّی، اپنے آپ مر کر تیرنے والی مچھلی - چیونٹی - ہُدہُد، چڑی ممولا، شہد کی مکھی - کوا، چوہا، کنڈیال - بجو - لومڑی، بھیڑیا، مینڈک، زندہ جانور کے جسم سے کاٹا ہوا گوشت، جس چیز میں کتا منہ ڈال جائے"

حرام کی سائنسی حیثیت

شراب کی حرمت:۔

قرآن مجید نے ابتدائی دور میں صرف شراب اور منشیات کے بارے میں ارشاد فرمایا کہ لوگ نشہ کی حالت میں نماز نہ پڑھیں۔ جب لوگ اتنی بات سمجھ گئے تو پھر فرمایا کہ شراب میں فوائد یقیناً ہیں۔ لیکن نقصان فائدے سے زیادہ ہیں۔ اس لیے شراب کو استعمال نہ کیا جائے۔ یہاں ہر بات کو سمجھایا گیا کہ شراب پینے سے بہت سا نقصان ہو سکتا ہے۔ پھر واضح طور پر فرمایا:۔

یا یہا الذین امنوا انما الخمر والمیسر والانصاب والازلام رجس من عمل الشیطان فاجتنبوہ۔ لعلکم تفلحون۔

(المائدہ : ۹۰)

(اے ایمان والو! یہ جان لو کہ شراب، جوا، بتوں کے استھان، اور فال نکالنے والے تیر غلاظت ہیں اور یہ شیطان کے کارنامے ہیں، ان سے بچتے رہو تاکہ تم فلاح پاؤ)

"تفلحون" سے مراد صرف فلاح پانا ہی نہیں بلکہ پُرسکون زندگی گذارنا بھی ہے۔ یعنی کہ اگر تم ان خبیث چیزوں سے بچے رہو تو تم ایک بڑی خوشگوار اور پُرسکون زندگی گزارو گے۔

حضرت انسؓ بن مالکؓ نے بخاری کی ایک لمبی روایت میں بتایا ہے کہ وہ ایک مجلس میں ساقی گری کر رہے تھے کہ باہر نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے منادی نے اعلان کیا کہ

شراب حرام کر دی گئی ہے۔ کچھ لوگوں کے ہاتھوں میں جام تھے، انھوں نے وہ جام پھینک دیئے۔ ایک اور روایت کے مطابق جس روز شراب کے حرام ہونے کا اعلان ہوا۔ لوگوں نے اپنے مٹکے نالیوں میں بہا دیے اور مدینہ کی تمام نالیوں میں شراب بہ رہی تھی۔

حضرت طارق بن سوید الحضرمیؓ بیان کرتے ہیں:۔

قلت یا رسول اللہ ان بارضنا اعنابا نعتصرها فنشرب منها؟ قال لا۔ فراجعته۔ قلت: انا نستشفی للمریض۔ قال: ان ذلك لیس بشفاء ولکنه داء۔ (مسلم، ابوداؤد، ترمذی)

(میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوا اور پوچھا کہ اے اللہ کے رسول! ہمارے ملک میں انگور بہت ہوتے ہیں، کیا ہم ان کو نچوڑ کر پی لیا کریں؟ انھوں نے فرمایا نہیں۔ پھر آیا اور پوچھا کہ ہم انگور کے اس پانی سے مریض کا علاج کرتے ہیں، انھوںؐ نے فرمایا کہ یہ ہرگز دوائی نہیں بلکہ یہ بذاتِ خود ایک بیماری ہے)

انگور کا پانی نچوڑ کر اسے تھوڑی دیر پڑا رہنے دینے سے اس میں خمیر پیدا ہو کر انگور کا گلوکوس الکحل میں تبدیل ہو جاتا ہے جسے WINE کہتے ہیں۔ ہندوستان میں لوگ کچے ناریل اتار کر ان کا پانی نکال کر لٹکا دیتے ہیں۔ دو دن میں یہ پانی بدبودار اور بدذائقہ ہو جاتا ہے۔ ناریل کی مٹھاس الکحل میں تبدیل ہو کر نشہ آور بن جاتی ہے یورپ میں جرمنی، فرانس، اٹلی اور سپین کا ایک حصہ انگور کی پیداوار کے لیے مشہور ہیں۔ یہاں کے زمیندار انگور کاٹنے کے بعد ان کو پیروں سے مسلتے ہیں۔ پھر اس عرق کو لکڑی کے بڑے بڑے مٹکوں میں ڈال کر خمیر لگا کر بند کر دیتے ہیں۔ چند دن میں وائن بن جاتی ہے۔ سب لوگ پی کر جشن مناتے اور شرم و اخلاق کو جس طرح بالائے طاق

رکھتے ہیں اس کا تذکرہ بھی شرمناک ہے۔ انگور کے تخمیر شدہ رس کو جب کشید کیا جاتا ہے تو برانڈی بنتی ہے۔ جَو کے پانی کی شراب کی کشید وہسکی ہوتی ہے۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

کلّ مُسکرٍ حرام۔ وما أسکر الفرق فمل الکف منہ حرام

(ترمذی، ابوداؤد)

(ہر نشہ آور چیز حرام ہے۔ جو چیز بنیادی طور پر نشہ دینے والی ہے اس کی ایک چٹکی بھی حرام ہے۔)

اس سلسلے میں اور بھی بہت سی احادیث ملتی ہیں جن کا عمومی متن یہ ہے کہ:۔

"اس کی مقدار خواہ تھوڑی ہو یا زیادہ دونوں صورتوں میں حرام ہے"

احادیث میں نشہ آور چیز کی خوبصورت تعریف ملتی ہے۔

کلّ مُسکرٍ خمرٌ وکلّ خمرٍ حرام (ابن ماجہ)

(ہر نشہ آور چیز خمر ہے اور ہر خمر حرام ہے)

اس تعریف کے بعد شراب پینے کا کوئی جواز باقی نہیں رہتا۔ بلکہ اس کی طبی حیثیت کے بارے میں حضرت طارق بن سوید الحضرمیؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی زبانِ گرامی سے یوں بیان کرتے ہیں:۔

من تداوی بالخمر فلا شفاہ اللہ۔ (ابونعیم)

(جس نے کسی بیماری کے علاج میں شراب کو بطور دوا استعمال کیا، اسے اللہ تعالیٰ سے شفا میں برکت حاصل نہ ہوگی)

دنیا کے اکثر و بیشتر ممالک میں شراب کو بڑی مقبولیت حاصل ہے اس مقبولیت کو دیکھیں تو خیال آتا ہے کہ جس چیز کو ایک زمانہ استعمال کر رہا ہے وہ اتنی بُری تو نہ ہوگی بلکہ آج کل حالت تو یہاں تک پہنچی ہے کہ اکثر ممالک میں شادی، غمی، تیوہاروں

اور حتیٰ کہ مجلسی زندگی میں شراب ایک روزمرہ کا معمول بن چکی ہے۔ ان معاشروں میں شراب نہ پینے والا حیرت سے دیکھا جاتا ہے۔ کیا ان کو اس عادت سے کوئی نقصان ہوتا ہے؟

بھارت میں حکومت نے شراب نوشی کے خلاف باقاعدہ مہم شروع کی ہے۔ ۱۹۴۰ء میں بمبئی کی ہندو وزارت نے صوبہ بمبئی، اس کی بندرگاہ اور کلبوں میں شراب نوشی پر مکمل پابندی لگا دی تھی۔

شراب پینے سے معدہ کی جھلیاں ورم کر جاتی ہیں۔ تیزابیت بڑھتی ہے۔ جگر خراب ہوتا ہے اور آہستہ آہستہ کام بند کر کے موت کا باعث بنتا ہے۔ اس بیماری کا نام شراب کی مناسبت سے ALCOHOLIC CIRRHOSIS ہے آنکھوں کے اعصاب میں سوزش سے ضعفِ بصارت، جسم کے تمام اعصاب میں سوزش اور جسم میں عام کمزوری لاحق ہو جاتی ہے۔ جدید ترین تحقیقات سے اب یہ بات پایۂ ثبوت تک پہنچ گئی ہے کہ شراب کے ہر گلاس سے دماغ کے اعصاب ختم ہوتے ہیں۔ جو اعصاب ضائع ہوتے ہیں وہ دوبارہ پیدا نہیں ہوتے۔ لیکن یہ ایک ایسا نقص ہے جس کی نہ تو تلافی کی جا سکتی ہے اور نہ ہی علاج سے کوئی فائدہ ہوگا۔ اس انحطاط سے یادداشت، قوتِ فیصلہ، اعصابی نظام روز بروز کمزور پڑنے لگتے ہیں۔ اور کچھ عرصہ کے بعد ایک پڑھے لکھے معزز آدمی کا بقایا چندرہ جاتا ہے۔

انگلستان کے بادشاہ جارج ششم کے پھیپھڑوں سے سرطان نکالنے والے عظیم برطانوی سرجن سر کا خطاب پانے کے بعد کثرتِ شراب نوشی کے بعد اپنے گھر کے دروازہ پر بیہوش پائے گئے۔ چوروں نے جب کھلا دروازہ اور بیہوش مالک دیکھا تو سارا کچھ لے گئے۔ کچھ عرصہ بعد یہ دماغی عوارض میں مبتلا ہو کر پاگل خانے کو

سدھارے (اور وہیں) وفات پائی۔

۱۹۳۶ء میں برلن میں دنیا بھر کے ماہرینِ طب کی بین الاقوامی کانفرنس ہوئی۔
شہریوں کے ڈر میں ان علماءِ فن نے شراب کی اتنی مقدار ہضم کی کہ کتابوں میں اس کو
پڑھ کر حیرت ہوتی ہے۔ جب یہ لوگ باہر نکلے تو ان کے استقبال کے لیے اُچکّے،
جیب تراش اور طوائفیں موجود تھیں۔ اگلی صبح نہ کسی کے پاس گھڑی تھی اور نہ بٹوا۔
کانفرنس کے منتظمین کو ان تمام معززین کے لیے واپسی کا کرایہ ادا کرنا پڑا۔ کچھ ایسے
بھی تھے جو کئی دنوں تک سفر کے قابل نہ ہوئے اور ہسپتالوں کی زینت بنے رہے ۔

جو پی کے بہکے نہ گئے وہ بادہ خوار نہیں۔

پرانے ڈاکٹر نمونیہ، نزلہ زکام، سردی لگنے میں بچوں کو برانڈی دیتے تھے۔ ہر ہسپتال
کے میڈیکل وارڈ میں برانڈی کی بوتل موجود رہتی تھی۔ ڈاکٹر نسخوں میں اسے
SPT. VIN. GALLICI کے نام سے لکھتے تھے۔ امریکہ کے ماہرینِ علم الامراض
نے یہ ثابت کیا ہے کہ برانڈی کی موجودگی میں جسم کا دفاعی نظام مفلوج ہو جاتا ہے۔ خاص
طور پر پھیپھڑوں کی سوزش میں خون کے سفید دانے غیر متحرک ہو جاتے ہیں اور اس
طرح بیماری کی تخریبی کارروائی کسی مزاحمت کے بغیر بھرپور نقصان کا باعث ہو جاتی
ہے۔ آج کے مشاہدات نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے اس ارشاد کا ثبوت ہیں کہ یہ دوا
نہیں، بلکہ بذاتِ خود بیماری ہے۔

مُردار:-

قرآن مجید نے اس جانور کو جو اپنے آپ مر گیا ہو، کھانے کے ناقابل قرار دیا ہے۔
جب کوئی جانور بیمار ہو کر مرتا ہے تو عین ممکن ہے کہ اس کا گوشت کھانے والے کو
بھی وہ بیماری لگ جائے۔ جانوروں کی زیادہ تر بیماریاں جراثیمی یا وائرس کی سوزش

سے ہوتی ہیں۔

سب سے پہلا امکان یہ ہے کہ مردہ جانور کے جسم سے جراثیم کھانے والے کے جسم میں داخل ہو کر اسے بیمار کر دیں۔ اس بیماری کے خطرناک ہونے کی تازہ ترین شہادت جانور کی موت ہے۔ جانوروں کی کئی بیماریوں کے جراثیم انسانوں کے لیے خطرناک نہیں ہوتے لیکن ان کے گوشت میں سڑاند تو بہرحال ہوگی جو کہ کسی بھی تندرست فرد کو بیمار کر سکتی ہے۔

مرنے کے بعد جانور کا پوسٹ مارٹم کر کے باعثِ موت کا پتہ چلایا جا سکتا ہے بیماری کا پتہ چلنے کے بعد یہ بھی پتہ چل سکتا ہے کہ یہ بیماری کھانے کو متاثر کر سکتی ہے یا نہیں۔ اس کی مثال میں ایک مرغی لے لیجیے۔ اگر آپ کی مرغی مر جائے تو اسے پہلے جانوروں کے کسی ڈاکٹر کے پاس لے جائیں جو اس کا پوسٹ مارٹم کرے پھر جسم کے کچھ حصوں کا خوردبینی معائنہ کروائیے۔ ان تمام کاموں کے اخراجات اور وقت کو توجہ میں رکھنے کے بعد فیصلہ آسان ہے کہ جو جانور کسی بیماری سے مر گیا، اس کا گوشت کھانا کسی تندرست انسان کے لیے محفوظ نہیں۔

مُردہ جانور کے گوشت میں ایک اور اہم مسئلہ خون کا ہے۔ جانور کو جب ذبح کیا جاتا ہے تو اس کے جسم کا سارا خون نکل جاتا ہے۔ مردار کے جسم میں اس کا سارا خون اندر موجود ہوتا ہے جس سے گوشت جلد خراب ہوتا اور گوشت میں کیمیاوی طور پہ ایسے زہریلے عناصر پیدا ہوتے ہیں جن کا استعمال تندرستی کے خلاف ہے۔

خُون :۔

قرآن مجید نے خون کو حرام کیا ہے ایک جگہ اس کی وضاحت یوں فرمائی کہ خون سے مراد وہ خون ہے جو بہنے کی صلاحیت رکھتا ہو۔

کسی زندہ جسم سے نکلنے کے بعد خون فوراً جم جاتا ہے۔ جمنے کے بعد جو لوتھڑا CLOT بنتا ہے اس میں موجود لحمیات کو ہضم کرنے والے جوہر انسانی معدہ میں نہیں ہوتے۔ بلّی۔ کتا، شیر، چیتا، بھیڑیا وغیرہ خونخوار جانوروں کے جسم میں اس کو ہضم کرنے کی صلاحیت پائی جاتی ہے لیکن انسان کے جسم میں نہیں ہوتی۔ اس لیے اگر کوئی انسان خون پیئے گا تو خون اس کے معدہ میں جا کر جم کر وہاں ہضم کرنیوالے جوہروں کو بھی ناکارہ کر دے گا۔ اس طرح خون نہ صرف یہ کہ خود ہضم نہ ہوگا بلکہ اپنے بعد آنے والی غذا کو بھی ناقابلِ ہضم بنا دیتا ہے۔ نظام انہضام کو کچھ عرصہ کے لیے خراب کرنے کے بعد جسم آخر کار خون کو باہر نکال دیتا ہے۔ عین ممکن ہے کہ اس عمل کے دوران قولنج کی شکایت بھی پیدا ہو جائے۔

ماہرین کو یہ پتہ چلے زیادہ عرصہ نہیں گزرا کہ انسانی جسم میں خون کو ہضم کرنے کی استعداد نہیں ہوتی۔ لیکن ہزاروں سال پہلے قرآن مجید نے خون پینے کو حرام قرار دیا۔ بلکہ اس ضمن میں فنی اہمیت کا مسئلہ یہ ہے کہ جس جانور کا خون اس کے جسم میں موجود ہے اس کا گوشت جلد خراب ہو جاتا ہے اور اس میں کیمیاوی زہر یں پیدا ہو جاتی ہیں۔ کیونکہ خون جراثیم کے پھیلاؤ کے لیے بہترین ذریعہ ہے۔ لیبارٹریوں میں جب کسی مریض کی پیپ ٹسٹ کرتے ہیں تو اسے خون سے تیار کردہ ایک مرکب میں ڈال دیتے ہیں۔ پیپ کے جراثیم ایک ہی دن میں کروڑوں کی تعداد میں بڑھ جاتے ہیں۔ جب ان کی تعداد زیادہ ہوتی ہے تو ان کی نہ صرف شناخت آسان ہو جاتی ہے بلکہ ان پر مختلف دوائیاں ڈال کر دیکھا جا سکتا ہے کہ وہ کس سے مرتے ہیں اس طرح بیماری کا باعث پتہ چلنے کے ساتھ علاج بھی معلوم ہو جاتا ہے۔ اس عمل میں پتے کی بات یہ ہے کہ جراثیم خون پر پھلتے پھولتے ہیں۔ اس لیے خون کا استعمال متعدد خطرات کا باعث ہو سکتا ہے۔

سُؤر کا گوشت :-

قرآن مجید نے واضح اور غیر مبہم الفاظ میں پانچ مقامات پر سُؤر کے گوشت کو حرام قرار دیا ہے - ہندو اگر گائے کا گوشت نہیں کھاتے یا سکھ اگر مور نہیں کھاتے تو وہ اسے متبرک مانتے ہیں - اسلام نے سُؤر کے گوشت کو نجس ہونے کی وجہ سے حرام کیا ہے - چونکہ اسلام کا کوئی حکم حکمت سے خالی نہیں ہوتا اس لیے یقین اور ایمان کا تقاضا تو یہ ہے کہ اس پر من وعن یقین کر لیا جائے لیکن وہ لوگ جو وجوہات جاننے کا شوق رکھتے ہیں یا جو اسلام کو نہیں مانتے اور وہ حیران ہیں کہ آجکل کے پلے ہوئے سُؤر، جن کا گوشت ڈاکٹر چیک کرنے کے بعد کھانے کی اجازت دیتے ہیں، کیسے مُضر ہو سکتے ہیں -؟

سُؤر کو وہ تمام بیماریاں لاحق ہوتی ہیں جو انسانوں کو ہو سکتی ہیں - مثلاً اس کی خون کی نالیوں میں موٹائی آتی ہے - اسے دل کا دورہ پڑتا ہے - اسے بلڈ پریشر ہوتا ہے اور جس گھر میں سُؤر موجود ہو یا جو اسے کھائیں اس کا وجود ان کے لیے ہمہ وقت خطرے کا باعث یوں ہو گا کہ وہ اپنے گھومنے پھرنے کے دوران باہر سے متعدد بیماریاں لا سکتا ہے - اور یہ بیماریاں وہ اپنے گھر والوں کو منتقل کرنے کی اہلیت رکھتا ہے - جبکہ گائے، بھینس، بکری اور مرغیوں کی اکثر وبیشتر بیماریاں انسانوں پر اثر انداز نہیں ہوتیں - جیسے کہ میری تمام مرغیاں رانی کھیت کی متعدی بیماری سے مر سکتی ہیں لیکن اس کے باوجود میرے اہل خانہ کو کوئی خطرہ نہ ہو گا - جبکہ اگر اس قسم کی کوئی بیماری سُؤروں میں پھیل جائے تو ان کو رکھنے اور کھانے والے محفوظ نہ ہوں گے -

سُؤر کو ہیضہ ہوتا ہے، چیچک نکلتی ہے - جلدی بیماریاں ہوتی ہیں - اس کی

آنتوں میں متعدد اقسام کے طفیلی کیڑے پرورش پاتے ہیں۔ جن کے انڈے مکھیوں کے ذریعہ قریب کے لوگوں تک چلے جاتے ہیں۔ سُور خوراک کے لحاظ سے ہمہ خور ہے جیسے OMNIVOROUS کہتے ہیں۔ یہ سبزی بھی کھاتا ہے اور خود نخوار بھی ہے۔ یہ اپنا پاخانہ بھی کھا سکتا ہے اور اپنے بچے بھی۔ جنگلی سُوروں میں باؤلہ پن بھی پایا جاتا ہے۔ اس کی عادات قریب رہنے والوں اور اس کا گوشت کھاتے والوں کے لیے مستقل خطرے کا باعث رہتی ہیں۔

جانوروں کے اجسام پر پرورش پانے والے طفیلی کیڑوں کی ایک قسم TAENIA SOLIUM زیادہ طور پر سُور میں موجود ہوتی ہے۔ یہ کیڑا خوراک کے ساتھ بلکہ جسم میں کسی بھی سوراخ کے راستے داخل ہو کر آنتوں، گوشت یا جوڑوں میں گھر بنا لیتا ہے۔ اگر یہ آنتوں میں ہو تو اسے متعدد دواؤں کی مدد سے ہلاک کیا جا سکتا ہے۔ مگر جب یہ گوشت میں جا کر اپنے اردگرد ایک حفاظتی دیوار بنا لیتا ہے تو پھر کسی دوائی کا اس تک پہنچنا ممکن نہیں رہتا۔ یہی مشکل جوڑوں میں بیٹھ جانے والے کیڑوں سے ہوتی ہے۔ گوشت یا جوڑ میں اس کیڑے کی موجودگی مسلسل درد، ورم، اکڑن پیدا کرتے ہیں۔ مثلاً اگر یہ ٹانگ کے گوشت میں کہیں جاگزین ہو تو وہ جسم کا بوجھ برداشت نہیں کرتی اور درد کی وجہ سے نیند اور چین اڑ جاتے ہیں۔

اسی قسم کا ایک اور طفیلی کیڑا TAENIA SAGINATA ہے۔ یہ سُور کے علاوہ گائے کے گوشت میں بھی ملتا ہے۔ لیکن یہ انسانی جسم میں زیادہ تر کھانے کے ساتھ داخل ہوتا ہے۔ چونکہ گائے کا گوشت ہمیشہ پکا کر استعمال ہوتا ہے اس لیے گائے کے گوشت کے ذریعہ جسم میں اس کا داخلہ ممکن نہیں رہتا۔ رہبر کامل ﷺ نے اس خطرہ کو بھی محسوس فرمایا اور گائے کے دودھ اور مکھن کو پسند کرنے کے باوجود گائے کے گوشت کو بیماری کا باعث قرار دیا۔

حضرت عبداللہ بن مسعودؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:۔

علیکم بالبان البقر فانھا دواء و اسمانھا فانھا شفاء

وایاکم و لحومھا. فان لحومھا داء۔

(ابن السنی ۔ ابونعیم ۔ مستدرک الحاکم)

(تمھارے فائدے کے لیے گائے کا دودھ ہے۔ کیونکہ یہ دودھ اور

اس کا مکھن مفید دوائیں ہیں۔ البتہ اس کے گوشت میں بیماری ہے

اس سے بچو)

تقریباً یہی الفاظ محمد احمد ذہبیؒ نے حضرت صہیبؓ سے روایت کیے ہیں جبکہ

حضرت ملیکہ بنت عمروؓ روایت فرماتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد

فرمایا:۔

البان البقر شفاء و سمنھا دواء و لحومھا داء ۔ (طبرانی)

(گائے کے دودھ میں شفا ہے۔ اس کا مکھن ایک عمدہ دوائی ہے اور

اس کا گوشت بیماری کا باعث ہوتا ہے)

یہاں گائے کے گوشت کو حرام نہیں کہا گیا. بلکہ مشورہ دیا گیا ہے کہ تم بیشک

کھالو مگر ایسا کرنے سے تم بیمار ہو سکتے ہو۔

گائے کے گوشت کے بارے میں محدثین نے متعدد ناگوار مشاہدات بیان کیے

ہیں جن کا زیادہ تر تعلق گوشت کے اپنے اثرات سے ہے۔ جن کی تفصیل گوشت کے

فوائد کے سلسلہ میں عرض ہوگی۔ البتہ ابن القیمؒ نے اسے داء الفیل اور سرطان کا

باعث قرار دیا ہے۔ داء الفیل کا مطلب یہ ہے کہ جسم کے بعض حصوں پر ورم نمودار ہوگا

یہ ورم لمفاتی نظام میں طفیلی کیڑوں کی وجہ سے رکاوٹ سے پیدا ہوتی ہے۔ جن میں

سے مشہور GUINEA WORM اور WUCHERIA BANCROFTI ہیں

افریقہ اور مصر میں بلہارزیا ایک اہم موذی کیڑا ہے۔ گائے کے گوشت میں پائے جانے
یہ اور دوسرے طفیلی کیڑے دیگر جانوروں کی نسبت سُور کے گوشت میں زیادہ
پائے جاتے ہیں۔

آنتوں اور جگر میں پلنے والا ایک خطرناک کیڑا FASCIOLOPSIS
BUSKI سُور اور کتے کے جسم میں پایا جاتا ہے۔ اس کی وجہ سے اسہال،
پیٹ درد اور موت ہو سکتے ہیں۔ یہ کیڑا آنتوں اور سُوروں کے قریب رہنے سے انسانی
جسم میں داخل ہو کر زندگی بھر کی اذیت کا باعث بنتا ہے۔

یورپ میں جانور اتنے نہیں ہوتے کہ وہاں کے لوگوں کی غذائی ضروریات پوری
ہو سکیں اس لیے ان کی رسد آسٹریلیا۔ نیوزی لینڈ۔ چلّی، ارجنٹائن۔ کینیا وغیرہ
سے درآمد ہوتی ہے۔ جنگِ عظیم سے پہلے جرمنی کے لیے گوشت ارجنٹائن سے
آتا تھا۔ جب یہ دیکھا گیا کہ وہاں کے سُور کے گوشت کی وجہ سے لوگوں میں جوڑوں
کی بیماریاں پیدا ہو رہی ہیں تو جرمن حکومت نے چاہا کہ گوشت کا ہر ٹکڑا ترسیل
سے پہلے خوردبینی معائنہ سے گذرے۔ اگرچہ یہ ایک مہنگا کام تھا لیکن اس خطرناک
بیماری سے بچاؤ کی صرف ایک ہی ترکیب ممکن تھی۔ چنانچہ جرمنی جانے والے گوشت
کی قیمت میں اضافہ ہوا اور ماہرین نے ہر سپلائی کے ساتھ سرٹیفکیٹ دیا کہ اس میں
طفیلی کیڑے نہیں۔ کچھ عرصہ کے بعد دیکھا گیا کہ تمام احتیاطوں کے باوجود کیڑوں سے
پیدا ہونے والی بیماریوں کی شرح بدستور وہی رہی جو اس سے پہلے تھی۔ اب اکثر ممالک
میں سور کا گوشت طویل طبی معائنوں کے بعد بازار میں آتا ہے۔

اگرچہ یہ ساری پیش بندیاں خوش فہمی سے زیادہ کچھ نہیں اور اگر ہم مان بھی
لیں کہ ان کوششوں کے بعد گوشت میں اب کیڑے نہ ہوں گے تو اس کے گوشت کی
ساخت میں شامل چربی کے دانے اس گوشت کو دل کی بیماریوں میں نامناسب غذا

بنا دیتے ہیں۔

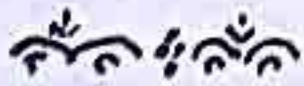
کمزور سُور کے گوشت سے بھی حدت کے ۴۰۴۵ حرارے پیدا ہوتے ہیں جبکہ بکرے کے گوشت میں یہ ۲۴۵ ہوتے ہیں۔ بہت سے طریقے ایسے ہیں جن کی مدد سے اس گوشت کی مضرت کم کی جاسکتی ہے۔ سوال یہ پیدا ہوتا ہے کہ جب یہ گوشت عام حالات میں محفوظ نہیں تو پھر ایسی کیا تکلیف ہے کہ ضرور اسی کو کھانے کے قابل بنایا جائے؛ جبکہ یہ سارا نزدوا ایک عام آدمی کے بس کی بات نہیں۔

سُور کا گوشت کھانے سے دل کی بیماریوں اور بلڈ پریشر کا اندیشہ بڑھ جاتا ہے۔ اسے کھانے والوں کو جوڑوں کی تکالیف ہمیشہ رہتی ہیں اور سب سے بڑی چیز یہ ہے کہ اسے کھانے والا ہمیشہ بے غیرت ہوتا ہے۔

گلا گھُونٹ کر مارا ہوا:۔

جس جانور کو گلا گھونٹ کر مارا گیا ہو اس کے جسم کا سارا خون اس کے اندر ہی رہ جائے گا۔ خون اندر رہنے کی وجہ سے گوشت جلد خراب ہوگا اور اس کا رنگ گہرا سُرخ ہوگا۔ جس کی وجہ سے وہ بدنما اور ذائقہ میں خراب ہوگا۔

سانس کی آمد و رفت زبردستی بند ہونے کی وجہ سے خون میں کچھ کیمیاوی تبدیلیاں واقع ہوتی ہیں۔ جن کی وجہ سے گوشت میں ایسی تبدیلیاں آتی ہیں جن کی وجہ سے اسے کھانا مُضرِ صحت ہو جاتا ہے۔

چوٹ خواہ کسی قسم کی ہو، اس کے نتیجہ میں ہسٹامین پیدا ہوتی ہے۔ اس کی بدبو گوشت میں بس جاتی ہے۔ ہسٹامین کے اثرات اور اس کے نقصانات الگ عنوان تلے بیان کیے جا رہے ہیں۔

بُلندی سے گرا ہُوا، لاٹھی سے مارا ہُوا اور ٹکر کھایا ہُوا جانور۔

جب کسی جانور یا انسان کے چوٹ لگتی ہے تو اس چوٹ کے درد اور دہشت سے جسم میں کچھ تبدیلیاں واقع ہوتی ہیں۔ مثال کے طور پر جب ایک شخص کسی موٹر سے ٹکراتا ہے تو اس کے جسم پر کچھ چوٹیں آتی ہیں۔ خواہ اس کی کوئی ہڈی بھی نہ ٹوٹے یا جسم کا کوئی حصہ کچلا نہ جائے۔ اس کے باوجود اس ٹکراؤ کی دہشت اور درد سے اس کا رنگ اُڑ جاتا ہے۔ نبض کمزور اور سست پڑ جاتی ہے۔ ٹھنڈے پسینے آتے ہیں۔ منہ خشک ہو جاتا ہے اور سردی لگتی ہے۔ مدہوشی طاری ہوتی ہے۔ ہونٹوں پر پپڑیاں جمنے لگتی ہیں۔ اسے طب میں SURGICAL SHOCK کہتے ہیں۔

مریض کا بلڈ پریشر گرنے کے ساتھ آنکھوں کی پتلیاں پھیل جاتی ہیں۔ اس کو احساس ہوتا ہے کہ وہ مرنے والا ہے۔ اگرچہ چوٹ خطرناک نہ بھی ہو تو بھی اس کیفیت سے موت ہو سکتی ہے۔ یہ صورتِ حال چوٹ کی دہشت اور جسم کے اعصاب کے کچلے جانے سے واقع ہوتی ہے۔ ورنہ ہم نے فسادات اور کشمیر کی جنگِ آزادی میں سینکڑوں زخمی دیکھے ہیں جن کو گولی لگ جانے پر احساس تک نہ ہوا۔ کیونکہ وہ سُرعت سے نکل جاتی ہے۔ جبکہ اس کے مقابلے میں کسی کا پیر اگر گڈے کے نیچے کچلا جائے تو اذیت، دہشت اور درد زیادہ ہوتے ہیں۔ لاٹھیوں کی مار چاقو سے زیادہ تکلیف دہ ہوتی ہے۔

چوٹ لگنے کے بعد ہر حصہ پر پہلے سُرخی آتی ہے۔ پھر ورم ہو جاتا ہے۔ پھر یہ جگہ نیلی پڑ جاتی ہے۔ یہ سب کچھ جھلیوں میں خون کی نالیاں پھٹ جانے یا ان کے پھیل جانے سے ہوتا ہے۔ اس لیے ایسی چوٹ لگنے کے بعد اگر گرم پانی یا اینٹ سے سینکائی کی جائے تو ورم زیادہ ہو گا۔ بلکہ پہلے چوبیس گھنٹوں کے درمیان جتنا زیادہ

سینک کیا جائے گا۔ ورم میں اتنا ہی اضافہ ہوگا۔ کیونکہ گرمائیے سے خون کا دورہ بڑھتا ہے۔ اس کے مقابلے میں اسی جگہ پر اگر ٹھنڈا پانی رکھا جائے یا برف ملی جائے، تو سوجن میں ہر لحظہ کمی آتی جائے گی۔ چوبیس گھنٹوں کے بعد سینک دینے کا مطلب یہ ہے کہ وہاں پر جمع شدہ خون واپس نالیوں میں چلا جائے۔ کہتے ہیں کہ چوٹ لگنے کے بارے میں یہ مشاہدات جدید علم الامراض کا ایک شاندار کارنامہ ہے۔

پرانے لوگوں میں چوٹ لگنے کے بعد گرم گرم دودھ پلانے اور سینک دینے کا رواج تھا۔ چوٹ پر لگانے کے لیے ایسے لیپ کیے جاتے ہیں جن سے دورانِ خون میں اضافہ ہوتا تھا۔ اس کے برعکس جنگِ اُحد کے دوران جب نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو کند آلات اور پتھروں سے زخم آئے ان کے علاج میں سب سے پہلا کام زخموں کو دھونا اور ان پر بار بار ٹھنڈا پانی ڈالنا ہوا۔ جس کا فائدہ یہ ہوا کہ وہاں انجمادِ خون نہ ہو سکا۔ بہتر پہلی طبی امداد کی وجہ سے نہ تو زخموں میں سوزش ہوئی نہ ہی ورم آیا اور نہ ہی شاک کی علامات ظاہر ہوئیں۔

چوٹ لگنے کے بعد اور دہشت کے باعث جسمانی بافتوں میں ایک کیمیادی عنصر HISTAMINE پیدا ہوتا ہے۔ صدمہ سے پیدا ہونے والی تمام علامات ہسٹامین کے طبی اثرات ہیں۔ اگر کسی تندرست شخص کو ہسٹامین کا ٹیکہ لگا دیا جائے تو صدمہ کی پوری کیفیت پیدا ہو جاتی ہے۔ حتیٰ کہ حساسیت سے پیدا ہونے والی جلدی بیماری ALLERGY URTICARIA میں بھی جسم پر پتی اسی ہسٹامین کی وجہ سے ہوتی ہے۔ جب کوئی شخص جنگل میں کسی درندے کو دیکھ کر دہشت کا شکار ہوتا ہے تو اس عمل سے بھی ہسٹامین پیدا ہوتی ہے۔ جب ہسٹامین پیدا ہوتی ہے تو درندے اس کی خوشبو ایک فاصلہ سے سونگھ سکتے ہیں۔ مثلاً شیر کو جب جنگل میں کسی طرف سے ہسٹامین کی خوشبو محسوس ہوتی ہے تو وہ جان لیتا ہے کہ قریب میں کوئی

ایسا جانور موجود ہے جو اس کی موجودگی سے دہشت میں مبتلا ہو گیا۔ وہ خوشبو کی سمت سفر کرتا ہوا شکار کو دبوچ لیتا ہے۔ حالانکہ ابتدا میں شکار اس کے دائرہ نگاہ میں نہ تھا۔

جانوروں میں چوٹ کھانے یا خاص طور پر کُند آلہ سے مجروح ہونے کے بعد ہسٹامین کی پیدائش کی وجہ سے خون کی نالیاں پھیل جاتی ہیں اور بلڈ پریشر گر جاتا ہے۔ گوشت کا رنگ گہرا سُرخ ہو جاتا ہے اور اس میں ہسٹامین کی بُو لیس جاتی ہے قرآن مجید نے بلندی سے گرے ہوئے، لاٹھی سے مارے ہوئے اور ٹکرا کر گرے ہوئے زخمی جانور کو کھانا حرام قرار دیا ہے۔ اسلام کی یہ پابندی ٹھوس سائنسی حقیقت پر مبنی ہے۔ اسلام نے ان تمام کیفیات کا احاطہ کر دیا جن میں ہسٹامین پیدا ہوتی اور جسم کو متاثر کرتی ہے۔ وہ تمام حالات جن میں مجروح ہونے کے بعد ہسٹامین پیدا ہوتی ہے۔ گوشت کو بد ذائقہ۔ بدرنگ اور مُضرِ صحت بنا دیتے ہیں۔

قرآن مجید نے طبی زبان میں BLUNT INJURIES میں زخمی ہونے والے جانوروں کا گوشت حرام قرار دے کر اپنے ماننے والوں کے لیے بیماریوں سے بچاؤ کا ایک اہم منصوبہ پیش کیا ہے۔ حرام جانوروں کی فہرست میں ان کیفیات کو دیکھ کر ہم کو بہت پہلے یہ احساس ہو جانا چاہیئے تھا کہ ان تمام حالات میں ایک ایسی قدر مشترک ہے جو اس طرح زخمی ہونے والے جانور کے گوشت کو کھانے والوں کے لیے مُضرِ صحت بنا دیتی ہے۔ ان جانوروں کو انسانی استعمال کے ناقابل قرار دینا اسلام کا ایک اہم سائنسی احسان ہے۔

درندوں کے کھائے ہوئے جانور:۔

قرآن مجید نے ہر اس جانور کے گوشت کو حرام قرار دیا ہے جس کو کسی درندے نے

پھاڑ کھایا ہو۔ اس کے لیے یہ ضروری نہیں کہ درندے نے اس کو ہلاک بھی کیا ہو۔ جیسے کہ اگر کسی بھیڑ کو بھیڑیا کھانا شروع کرے اور لوگ آکر اسے بچالیں۔ بھیڑ اگرچہ زندہ بچالی گئی لیکن بھیڑیے نے اس کے جسم میں اپنے دانت داخل کیے۔ اس بھیڑ کا گوشت اسلامی تعلیمات کے مطابق حرام ہے۔

جب کسی زندہ جانور پر کوئی درندہ حملہ آور ہوتا ہے تو درندہ کی آمد اور اس کا حملہ جانور کے جسم میں دہشت کے تمام طبی افعال کو عمل میں لے آتا ہے۔ ہسٹامین کی پیدائش دہشت کے ساتھ ساتھ زخموں، ان کی تکلیف سے بڑھ جاتی ہے۔ اس جانور کے جسم میں ہسٹامین کی موجودگی اسے انسانی استعمال کے ناقابل بنا دیتی ہے۔

درندوں کے منہ میں باؤلا پن کے جراثیم ہوتے ہیں۔ شہروں میں رہنے والے کتوں میں بھی باؤلہ پن کے جراثیم جنگلوں کے درندوں کے ذریعہ داخل ہوتے ہیں۔ جب کوئی بھیڑیا، لومڑی، گیدڑ، جنگلی بلی، چیتا یا شیر کسی جانور کو منہ مارتے ہیں تو اپنے دانتوں کے ساتھ اس کے جسم میں باؤلہ پن کے جراثیم داخل کر دیتے ہیں۔ باؤلہ پن یا RABIES ان افسوسناک بیماریوں میں سے ہے جس کا کوئی مریض آج تک زندہ نہیں بچا۔ جس شخص کو باؤلہ پن کا حملہ ہو جائے، کسی بھی علاج سے اس کی جان نہیں بچ سکتی۔

اسلام کو اس امر کا ابتدا ہی سے احساس تھا کہ درندوں کے ذریعہ پھیلنے والے باؤلہ پن کا علاج ممکن نہ ہوگا۔ اس لیے اس نے اپنے ماننے والوں کو باؤلہ پن سے بچاؤ کے تین اہم طریقے بتائے۔

۱۔ گھروں میں کتے نہ رکھے جائیں۔ آوارہ کتے ہلاک کر دیے جائیں۔

۲۔ جس برتن میں کتا منہ ڈالے اسے کم از کم سات مرتبہ دھویا جائے جن میں سے ایک مرتبہ مٹی سے ہو۔

۳۔ جس جانور کے جسم میں کتا اور اس کی برادری کے کسی درندے کا تھوک داخل

ہو جائے اسے نہ کھایا جائے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک ہنگامی حکم کے تحت مدینہ کے تمام کُتے ہلاک کروا دیے۔ پھر فرمایا کہ جس گھر میں کُتا ہو گا اس میں رحمت کا فرشتہ داخل نہ ہو گا۔ دوسرے الفاظ میں کتے کا وجود اہل خانہ کے لیے ہمیشہ زحمت کا باعث ہو گا۔

لاہور چھاؤنی کے ایک ماڈرن گھرانے میں "نشی" نامی ایک مختصر سی رُوسی نسل کی کُتیا پلی تھی۔ یہ گھر کے تمام افراد کی دُلاری تھی۔ بچے تمام دن اس سے کھیلتے رہتے تھے اور اسے غصہ میں آنے کی عادت نہ تھی۔ اس گھرانہ کے ایک بچہ کو تشنجی دورے پڑے۔ ڈاکٹروں میں تشخیص متنبہ رہی اور بچہ مر گیا۔ چند دنوں بعد اسی قسم کی علامات ایک اور بچے میں پیدا ہوئیں۔ اس بچے کو ہسپتال میں دکھایا تو باؤلہ پن تشخیص ہوئی۔ یہ بچہ بھی فوت ہو گیا۔

کتیا ان کے گھر کی پلی ہوئی تھی، اسے متعدی بیماریوں اور باؤلہ پن سے بچاؤ کے ٹیکے لگے ہوئے تھے۔ یہ کُتیا گھر سے باہر نہیں جاتی تھی۔ کہ دوسرے کتوں سے بیماری حاصل کر لیتی۔ اس نے کسی بچے کو نہیں کاٹا۔ ہم نے اس کتیا کا ذاتی طور پر معائنہ کیا۔ اس کے دانت بڑے چھوٹے اور اتنے مضبوط نہ تھے کہ کسی کو نقصان پہنچا سکیں لیکن اس کی قربت دو بچوں کی موت کا باعث بنی۔ دوسروں کے اطمینان کے لیے اس کتیا کو ہلاک کر کے اس کا پوسٹ مارٹم کروایا گیا، مشاہدہ سے معلوم ہوا کہ کُتیا کے جسم میں باؤلہ پن کے جراثیم موجود تھے اور وہ دوسروں کو اس میں مبتلا کرنے کی استعداد رکھتی تھی۔

ماہرینِ علم جراثیم میں سے اکثر کا خیال رہا ہے کہ یہ بیماری درندوں سے اس وقت ہو سکتی ہے جب ان کے اپنے جسم میں جراثیم کسی اور ذریعہ سے داخل ہو چکے ہوں،

جب جراثیم اندر داخل ہو جائیں تو اس درندہ کی موت دس دن کے اندر واقع ہو جاتی ہے۔ جراثیم جسم میں موجود رہنے کے بعد اس درندہ کو بیمار نہ کریں۔ ایسا ممکن نہیں۔ لیکن امریکہ میں چمگادڑوں کی ایک قسم دریافت ہوئی ہے جو خود مبتلا ہوئے بغیر باؤلہ پن کے جراثیم دوسروں تک منتقل کر سکتی ہے۔ ماہرین کو کتے وغیرہ پر ایسا سلوک ہونے کا اعتراف نہیں لیکن لاہور چھاؤنی کی کتیا ہی نہیں، ہمارے ذاتی مشاہدہ میں ایسے درجنوں واقعات موجود ہیں جہاں درندہ خود بیمار نہ تھا اور نہ ہی بعد میں ہوا مگر دوسروں کو بیمار کیا۔ امریکہ میں فلوری نامی لڑکی کا ایک شرمناک واقعہ طبی کتابوں میں مذکور ہے۔ محض کتے کے قرب کی وجہ سے باؤلہ پن ہوا۔ اور اس کا کتا بیماریوں سے محفوظ کر لیا گیا تھا اور دوسرے کتوں سے رابطہ بھی نہ تھا۔

یہ مشاہدات اس امر کا ثبوت ہیں کہ کسی بھی درندے کا تھوک باؤلہ پن ہی نہیں بلکہ دوسری کئی بیماریوں کا باعث ہو سکتا ہے۔ اس لیے کسی ایسے جانور کا گوشت کھانا جس کے جسم میں درندہ کا تھوک داخل ہو گیا ہو، انسانی زندگی کے لیے خطرناک ہو سکتا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس اصول کو عملی شکل عطا فرماتے ہوئے کچلی والے ہر درندے کو کھانا بھی حرام قرار دیا ہے۔ احادیث میں وضاحت کے لیے لومڑی اور بھیڑیے کا ذکر بھی موجود ہے۔

حرام چیزوں کی ماہیّت

اسلام نے صرف وہ چیزیں حرام کی ہیں جن کو کھانا انسانی صحت کے لیے نقصان دہ ہو سکتا ہے۔ قرآن نے اصول بتا دیے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ان کو مزید واضح فرمایا۔ فقہ جعفریہ کی کتاب "تحفۃ العوام" میں حرام چیزوں کی ایک مفید فہرست دی گئی ہے۔ جس سے دوسروں کو معمولی اختلاف ہے۔ وہ یہ ہیں:-

کُتا۔ سُور، بلّی، چُوہا۔ گوہ، جونک، گھونس، کچھوا، شیر، چیتا، گرگ، گینڈا، ہاتھی، ریچھ، گیدڑ، چرخ، لگڑبگڑ، لومڑی، بجّو۔ چیل، باز، شاہین، چمگادڑ۔ بچھو، مینڈک، گھڑیال، مکڑی، چھپکلی، سانپ، کیکڑا، مچھر، مکھی کھانے حرام ہیں۔

گندگی کھانے والے تمام جانور حرام ہیں۔ اگر حلال جانور گندگی کھا رہے ہوں تو ان کا کھانا بھی حرام ہے۔ ان کو قابلِ خوراک بنانے کے عمل کو "استبراء" کہتے ہیں۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ان جانوروں کو کچھ عرصہ کے لیے ایسے حالات میں رکھا جائے کہ وہ صاف چیزیں کھائیں۔ اور اگر سابقہ خوراک سے ان کو کوئی بیماری لاحق ہوئی ہے تو اس کی علامات ظاہر ہو جائیں۔ یہ ایک معقول اور فنی لحاظ سے قابلِ یقین طریقہ ہے جس میں اونٹ کو چالیس دن، گائے کو بیس دن، بھیڑ بکری کو دس دن اور گھریلو مرغ کو تین دن زیرِ مشاہدہ رکھا جائے۔ اگر جانور یہ عرصہ تندرستی کی حالت میں گذار لے تو اس کا کھانا درست یعنی جائز ہے۔ ورنہ تلف کر دیا جائے کیونکہ وہ انسانی استعمال کے ناقابل ہو گیا ہے۔

ذبح

STICKING

جانوروں کو قابلِ خوراک بنانے کے لیے یہ ضروری ہے کہ وہ پہلے ہلاک کیے جائیں زندہ جانور کے جسم سے گوشت کا کوئی ٹکڑا کاٹنا بے رحمی اور نقصان ہے کیونکہ ٹکڑا کاٹنے کے بعد زخم سے بہنے والا خون اسے ہلاک کر سکتا ہے۔ خون بند کر لیا جائے تو بعد میں اس زخم کا باقاعدہ علاج ضروری ہے۔ عام حالات میں اس جانور کی صحت درست نہ رہے گی اور اگر وہ مرنے سے بچ گیا تو آئندہ کسی کام کا ہی نہیں بلکہ شاید اس کا بقایا گوشت بھی بیکار ہو جائے۔

آسمانی کتابوں میں اس ضمن میں کوئی واضح ارشاد نہیں ملتا۔ البتہ اسلام وہ پہلا ضابطۂ حیات ہے جس نے گوشت کو انسانی استعمال میں لانے کا آسان اور قابلِ عمل طریقہ سکھلایا۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم جب مدینہ منورہ جلوہ افروز ہوئے تو ان کے ایک مشاہدہ کے بارے میں حضرت ابو واقد اللیثیؓ بیان فرماتے ہیں:۔

قدم رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم المدینۃ وبھا ناس یعمدون الی الیات الغنم واسنمۃ الابل۔ یجبونھا۔ فقال ما قطع من البھیمۃ فھو حیۃ فھو میتۃ۔ (احمد، ترمذی)

(جب رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم مدینہ منورہ تشریف لائے تو وہاں کے لوگ زندہ بکری کے چوتڑ اور زندہ اونٹوں کے کوہان کاٹ لیا کرتے تھے۔ آپؐ نے اس کے متعلق فرمایا: "زندہ جانور کے جسم سے

اگر ٹکڑا کاٹ لیا جائے تو وہ گوشت مُردار ہے“)

اسی سلسلہ میں ایک واضح حکم حضرت عبداللہ بن عمرؓ سے یوں منقول ہے:۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم قال : ما قطع من بھیمۃ وھی حیۃ ۔ فما قطع منھا فھو میتۃ ۔ (ابن ماجہ)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا جس کسی نے زندہ جانور کے جسم سے جو ٹکڑا کاٹا ۔ وہ مُردار ہے)

جانوروں پر ظلم کو روکنے اور خوراک کو ایک اچھی اور نفیس شکل دینے میں اسلام نے اس اصول کو جاری کر کے اخلاق اور طب میں اہم کارنامہ سرانجام دیا ہے۔

جانوروں کو قابلِ خوراک بنانے کے لیے زمانۂ قدیم سے لے کر آج تک مختلف صورتیں استعمال میں رہی ہیں۔ ابتدائی دور کے انسان جانوروں کو پتھر مار کر کچل کر ہلاک کرتے تھے۔ بڑے جانوروں کو ہلاک کرنے کا سلسلہ طویل بھی ہو سکتا تھا۔ اور جانور کے لیے تکلیف دہ بھی۔ اس عمل میں طبی اعتراض یہ تھا کہ جانور کے مجروح ہونے اور کچلے جانے کے عمل کے دوران صدمہ کی کیفیت کی وجہ سے اس کے جسم میں ہسٹامین پیدا ہوتی تھی جو خون کی نالیوں کو پھیلا دیتی ہے۔ ایسے جانور کے جسم سے دہشت کی وجہ سے پورا خون خارج نہیں ہوتا اور اس کا گوشت بدمزہ اور جلد خراب ہو جاتا ہے۔

زمین پر انسانوں کی آباد کاری کے ابتدائی ایام ہی میں اللہ تعالیٰ کی طرف سے باقاعدہ ہدایت جاری ہوئی کہ جانوروں کو اس طرح اذیت دے کر ہلاک کرنے کی بجائے باقاعدہ طور پر ذبح کیا جائے۔

”.... اور ابراہام نے ہاتھ بڑھا کہ چھری لی کہ اپنے بیٹے کو ذبح کرے۔“ (پیدائش ۲۲ : ۱۰)

توریت مقدس میں حضرت ابراہیم علیہ السلام سے منسوب ہے کہ وہ جب ذبح کرنے کے لیے نکلے تو انھوں نے باقاعدہ چھری لی۔ اسی باب میں حضرت یوسف علیہ السلام کے خون کو چھپانے کے سلسلہ میں بیان ہوا کہ انھوں نے ایک بکرا ذبح کیا اور ان کی قبا کو اس بکرے کے خون میں تر کیا۔ احبار میں کاہن کو ہدایت کی گئی کہ وہ سوختنی قربانی کے جانور کو ذبح کر کے پاک کرے۔

قرآن مجید نے ذبح کے لیے "ذکیۃ" کا لفظ استعمال کیا ہے جس کے معنی پاک کرنا ہے۔ کیونکہ جانور کے گوشت کو ذبح کر کے آلائشوں سے صاف کر کے انسانی استعمال کے قابل بنانا اسے پاک کرنا ہے اور یہ عمل توریت مقدس اور قرآن مجید کی تعلیمات کے مطابق ہے۔

بخاریؒ نے حضرت عبداللہ بن عمرؓ سے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی بعثت سے پہلے کا ایک واقعہ بیان کیا ہے جس میں ایک دعوت میں گوشت پکایا گیا۔ وہاں پر کتاب مقدس کے ایک عالم جناب زید بن عمرو بن نفیل بھی موجود تھے۔ انھوں نے فرمایا کہ میں ایسا کوئی گوشت نہیں کھاتا جو اللہ کے نام پر ذبح نہ کیا گیا ہو۔ یا وہ کسی بُت کے استھان پر ذبح کیا گیا ہو۔ اس واقعہ سے بھی یہ پتہ چلتا ہے کہ حضرت عیسٰی علیہ السلام نے ذبح کی وہی صورت مقرر کی تھی جسے اسلام نے ترویج دیا۔

جانوروں کو لاٹھیوں، پتھروں اور چھریوں سے زخمی کرنے کے بعد ایک طریقہ گردن مارنے کا ایجاد ہوا۔

یہودیوں میں جانوروں کا ذبیحہ:۔

مسلمانوں کے علاوہ یہود ایک ایسی قوم ہے جو اپنی الہامی کتب پر پوری طرح ایمان رکھتی اور حلال حرام کی ہدایات پر پوری طرح عمل کرتی ہے۔ اگرچہ توریت پر عیسائی

بھی ایمان رکھتے ہیں لیکن وہ حرام چیزوں کو کھاتے ہیں ۔ حالانکہ پولوس رسول اور سینٹ پال نے حرام جانوروں کی مفصل فہرست مرتب کی تھی مگر عیسائیوں میں اس کو عملی زندگی میں کوئی اہمیت حاصل نہیں ۔ یہودی جانور کو اسی طرح ذبح کرتے ہیں جس طرح اسلام میں کیا جاتا ہے ۔ بلکہ یہ اس معاملے میں یہاں تک محتاط ہیں کہ حرام چیزوں اور ذبیحہ کے معیار پر نگرانی رکھنے کے لیے ہر علاقہ میں ایک صیہونی کونسل VAAD HA KASHRUTH مقرر کی جاتی ہے ۔ ان کی زبان میں کشر دتھ یا کفروتھ کے معنی کھانے پینے کی چیزوں کو شریعتِ موسیٰؑ کے مطابق منظم کرنا ہے ۔ یہ کمیٹی مستند اور تربیت یافتہ یہودیوں کو تربیت نامے جاری کرتی ہے جو صحیح طریقہ سے ذبح کیے ہوئے جانور فروخت کرتے ہیں ۔ دکانوں پر حلال گوشت کی فروخت پر نگرانی رکھنے کے لیے انسپکٹر مقرر کیے جاتے ہیں جنکو MASHGIHIM کہتے ہیں ۔

قابلِ خوراک جانوروں کو توریت مقدس کی تعلیمات کی روشنی میں ذبح کرنے کے لیے مذہبوں پر یہ شرائط عائد ہوتی ہیں :۔

۱ ۔ جانور چوپایہ ہو ۔ اس کے کھر پھٹے ہوئے ہوں ۔ وہ جگالی کرتا ہو ۔

۲ ۔ جانور حرام جانوروں کی اس فہرست میں شامل نہ ہو جو توریت کے ابواب گنتی، استثناء، احبار، پیدائش اور خروج میں مذکور ہے ۔

۳ ۔ پرندوں کی فہرست حرام میں شامل نہ ہو ۔

۴ ۔ ذبح کرنے والا عالم دین ہو ۔ اور اس نے ذبح کرنے کی باقاعدہ تربیت حاصل کی ہو ایسے عالم کو SOHET کہتے ہیں ۔

۵ ۔ ذبح کرنے والی چھری کی دھار استرے کی مانند تیز ہو ۔ اس پر دندانے نہ ہوں ۔

۶ ۔ جانور کو لٹا کر سر سے نیچے گردن پر چھری ایک مرتبہ ایک ہی سمت چلائی جائے ۔

اس عمل میں نہ تو زیادہ زور لگایا جائے اور نہ چھری کو بار بار چلایا جائے۔ اگر جانور کی رگیں ایک ہی حرکت سے نہ کٹ سکیں تو گوشت حرام ہو جائے گا۔

۷۔ ذبح کرنے والا اپنے عمل کے دوران خصوصی دعا کے کلمات عبرانی زبان میں ادا کرے۔

۸۔ ذبح کرنے کے بعد جانور کو نمک لگایا جائے تاکہ جسم سے سارا خون باہر نکل آئے۔

۹۔ جانور کا ذبح کے بعد معائنہ کر کے دیکھا جائے کہ وہ صحیح طریقہ سے ذبح کیا گیا ہے اور اس کی ٹانگ کے ساتھ ایک سرٹیفکیٹ لگایا جائے جس پر عبرانی زبان میں لفظ KOSCHER LAPESACH (کھانے کے لیے پاس کر دیا گیا) کے علاوہ ڈرائنگ کی شکل میں ایک مارکہ اور ذبح کرنے والے کا نام تاریخ، جگہ مرقوم ہوتی ہے۔

۱۰۔ اس پاک گوشت کی پچھلی ٹانگوں سے ISCHIATIC NERVE کھینچ کر نکال دیا جائے کہ وہ حرام ہے۔

۱۱۔ ایسے پاک گوشت کو ان برتنوں میں نہ پکایا جائے جن میں کبھی کوئی حرام چیز پکی ہو یا گوشت پکانے میں دودھ شامل نہ کیا جائے۔

لندن کے علاقہ ایسٹ اینڈ میں عبداللہ نامی یہودی قصاب کا بڑا وسیع کاروبار تھا۔ یہودیوں کے علاوہ مسلمان بھی اسی سے گوشت لیتے تھے۔ ایک مرتبہ اس کی دکان سے مرغی خریدی گئی تو اس کی ٹانگ کے ساتھ ذبیحہ کی اچھائی اور ذبح کرنے والے کی تصدیق کا فیتہ بھی منسلک تھا۔

یہودیوں کے ذبیحہ پر یورپ کے نام نہاد انسان دوست عیسائیوں کو اکثر اعتراض رہا ہے۔ انسداد بے رحمی کی انجمنوں نے اس ذبیحہ کو ظلم قرار دے کر کئی مرتبہ اس پر پابندیاں لگوائیں۔ انگلستان میں بھی ایک مرتبہ اسی قسم کی تحریک چلی اور اخبارات میں

کئی مضمون شائع ہوئے۔ اس پر برطانیہ میں علمِ طب کے مشہور اُستاد اور ملکہ برطانیہ کے سرکاری معالج لارڈ ہارڈر نے لکھا:۔

"میں نے ذبح کرنے کا صیہونی طریقہ دیکھا ہے۔ اس میں جانور کی موت درد والم کے بغیر اتنے سکون سے ہوتی ہے کہ میں خدا سے دعا کرتا ہوں کہ وہ ایسی آسان موت مجھے بھی دے۔"

اس کی وجہ یہ ہے کہ سنتِ ابراہیمی کے مطابق ذبح کرنے میں خون کی اہم نالیاں فوراً کٹ جاتی ہیں اور جانور فوراً بیہوش ہو جاتا ہے۔ معمولی تڑپنا اگر ہو بھی تو وہ ہوش کی حالت میں نہیں ہوتا۔ اس لیے جانور کو قابلِ خوراک بنانے کا یہ طریقہ سب سے آسان اور اذیت کے بغیر ہے۔

صیہونی ذبیحہ اور اسلام:۔

یہودیوں کا ذبح کرنے کا طریقہ سنتِ ابراہیمی کے عین مطابق ہے۔ وہ صحیح جگہ سے ذبح کرتے اور اس عمل کے دوران اللہ کا نام لیتے ہیں۔ قرآن مجید نے ذبح کرنے کی جو شرائط مقرر کی ہیں ان کے مطابق۔

فکلوا مما ذکر اسم اللہ علیہ ان کنتم بآیاتہ مؤمنین۔ (الانعام: ۵)

(تم ان چیزوں کو بے کھٹکے کھاؤ جن پر اللہ کا نام لیا گیا ہو اور یہ اس صورت میں ہے کہ تم اس کی نشانیوں پر ایمان رکھنے والے ہو)

جہاں تک ذبح کرنے اور خدا کا نام لینے کا تعلق ہے وہ صحیح اسلامی طریقہ کے مطابق ہے۔ چونکہ وہ خدا کا نام عبرانی میں لیتے ہیں اس لیے بعض فقہاء کو اس پر اعتراض رہا ہے۔ مسئلے کی تحقیق کے لیے ہم نے ایک مرتبہ اس زمانہ کے جید علماء

سے دریافت کیا۔

حضرت مولینا سید ابوالاعلیٰ مودودیؒ نے اپنی "تفہیم القرآن" میں یہودی اور عیسائی کے ذبیحہ کو جائز قرار دیا ہے۔ مرحوم نے ملاقات پر بھی اس کو درست قرار دیا۔ حضرت مولینا عبیداللہ انورؒ کی گرامی رائے ہیں نہ صرف یہ کہ یہودی کا، بلکہ ان کی دانست میں امام ابو حنیفہؒ کی تعلیمات کے مطابق عیسائی اور صابی کا ذبیحہ بھی جائز تھا۔ شیعہ علماء میں حضرت مولینا آقائے سید باہروی الاخباریؒ کی رائے میں قولِ امام کے مطابق غیر مسلم کا ذبیحہ مطلقاً حرام تھا۔ شیعہ عالم حضرت علامہ عباس حیدر عابدی کے نزدیک اگر اللہ کا نام لیا جائے اور ابراہیمی طریقہ سے ذبح کیا جائے اور ذبح کرنے والا بُت پرست یا مُشرک نہ ہو تو اسے کھانا جائز ہے، دوسرے شیعہ علماء اسے حرام قرار دیتے ہیں۔

حضرت مولینا عطاء اللہ حنیفؒ سے جب پوچھا گیا تو انھوں نے جواب میں امام ابن تیمیہؒ کی کتاب "فتاویٰ مصریہ" نکال لی۔ ابن تیمیہؒ استدلال دیتے ہیں کہ قرآن مجید نے اہلِ کتاب کے گھروں کا کھانا سورۃ المائدہ میں حلال قرار دیا ہے اور اس کی تعمیل میں فتح خیبر والے دن نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک یہودی عورت سے اس کے گھر کی بھُنی ہوئی بکرے کی ران چونکہ قبول فرمائی اور معہ صحابہ کرامؓ اسے تناول فرمایا اور یہ واقعہ غیر مسلموں کے ذبیحہ کا جواز ہے۔ اگرچہ اس واقعہ میں یہودیہ نے گوشت میں زہر ملا دیا تھا اور یہ زہر ایک صحابیؓ کی شہادت کا باعث ہوا۔ بیشک یہودیوں کے گھر کے کھانے سے ناخوشگوار حادثات کا امکان موجود ہے لیکن سرورِ کائناتؐ نے اس باب میں مزید کوئی حکم صادر نہ فرمایا۔

اس مسئلے کی مزید تحقیق ان دنوں پھر سے کی گئی۔ تاکہ اگر کوئی پیش رفت کسی جگہ ہوتی، تو معلوم ہو جائے۔ حضرت مولینا مفتی محمد حسین نعیمی ارشاد فرماتے ہیں، کہ

اہلِ کتاب کا ذبیحہ حلال ہے۔ بشرطیکہ وہ مشرک نہ ہوں۔ اور جانور کو ہمارے طریقہ کے مطابق گلے سے ذبح کریں۔ اور ایسا کرتے وقت خدا کا نام لیں۔ خواہ وہ کسی زبان میں ہو۔ علامہ سید روح اللہ الخمینی کے فتوے "توضیح المسائل"، حضرت مولینا سید صفدر حسین نجفی نے مرتب کیے ہیں۔ ان کی رائے میں ذبح کرنے والے کے لیے مسلمان ہونا ضروری ہے۔ گردن کی چار بڑی رگیں کاٹی جائیں اور اللہ کا نام لیا جائے۔

اسلام میں ذبیحہ کا تصوّر اور عمل:۔

ذبح کرنے کا بنیادی مقصد یہ ہے کہ حلال جانور کا گوشت ایسی صورت میں حاصل کیا جائے کہ وہ خراب نہ ہو۔ اس کی رنگت اور ذائقہ خوشگوار رہیں اور وہ گوشت کچھ عرصہ قابلِ خوراک رہے۔ جانور کو اگر اذیت دے کر ذبح کیا جائے یا اس کے جسم سے پورا خون نہ نکلے تو ہسٹامین کی پیدائش اور جسم میں خون کا بقایا رہ جانے کے بعد ایسا گوشت انسانی استعمال کے لیے مناسب نہ رہے گا۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ فرماتے ہیں:۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم امران تحد الشفار وان توارى عن البهائم۔ وقال۔ اذا ذبح احدكم فليجهز۔

(احمد، ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے حکم دیا، چھریاں خوب تیز کی جائیں اور ان کو جانوروں سے چھپا کر رکھے جائیں اور جب ذبح کرو، تو جلد کر ڈالو)

اسی سلسلہ میں حضرت شداد بن اوسؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا یہ ارشاد بیان فرماتے ہیں:۔

ان اللہ کتب الاحسان علی کل شیءٍ - فاذا قتلتم فاحسنوا القتلۃ -
فاذا ذبحتم فاحسنوا الذبح - ولیحد شفرتہ ولیرح ذبیحتہ -
(احمد، مسلم، النسائی، ابن ماجہ)

(اللہ تعالیٰ نے ہر چیز پر احسان کرنے کی ہدایت فرمائی، اگر تم کسی کو قتل بھی کرو تو اسے بھی جلد از جلد انجام دو اور اگر ذبح کرنے لگو تو بھی چابکدستی سے کرو۔ چھری کو اچھی طرح تیز کرو اور ذبیحہ کو آرام دو)

حضرت ابوہریرہ رض بیان فرماتے ہیں:-

بعث رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بدیل بن ورقاء الخزاعی علی جمل اورق۔ یصیح فی فجاج منی ، الا ان الزکاۃ فی الحلق واللبۃ ۔ ولا تعجلوا الانفس ان تزھق - وایام منی ایام اکلٍ وشربٍ وبعالٍ - (الدار قطنی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے بدیل بن ورقاء الخزاعی کو ایک خاکستری اونٹ پر بھیجا کہ وہ منیٰ کی گلیوں میں اعلان کر دے کہ زکوٰۃ (جانور کو پاک کرنا یا ذبح کرنا) حلق اور منحر پر ہے اور جانور کی کھال اتارنے میں جلد بازی نہ کرو۔ منیٰ کا قیام کھانے پینے اور کھیل کود کے لیے ہے)

یہاں بھی ذبح کو جانور کا پاک کرنا قرار دیا اور ذبح کرنے والے کو ہدایت فرمائی گئی کہ جانور جب تک ٹھنڈا نہ ہو جائے اس کی کھال نہ اتاری جائے تاکہ اس کی جان آرام سے نکلے۔ ذبح کرنے کی دوسری صورتوں کے بارے میں ارشادات گرامی اس طرح ہیں۔

عن محمد بن صفوان انہ مر علی النبی صلی اللہ علیہ وسلم بارنبین معلقھما - فقال یا رسول اللہ انی اصبت ھذین

الا رنبین فلم اجد حدید ۃ از کیھما بھا۔ فزکیتھما بمروۃ افا کل؟ قال کل۔ (ابن ماجہ)

(محمد بن صفوان بیان کرتے ہیں کہ میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی طرف سے گزرا میں دو خرگوش لٹکائے ہوئے تھے۔ پوچھا کہ یا رسول اللہؐ! میں نے ان دونوں کو پایا اور لوہے کی کوئی چیز نہ ملی کہ ان کو ذبح کرتا۔ پھر میں نے ایک سفید تیز پتھر سے ان کو ذبح کیا۔ کیا میں ان کو کھاؤں؟ آپؐ نے فرمایا۔ کھالو)

کعب بن مالکؓ بیان کرتے ہیں۔

انہ کان لہ غنم ترعی بسلع فابصرت جاریۃ لنا بشاۃٍ من غنمنا موتًا۔ فکسرت حجرًا۔ فذ بحتھا بہ۔ فسأل النبی صلی اللہ علیہ وسلم فامرہ باکلھا۔ (بخاری)

(میرا ریوڑ سلع پہاڑ پر چرتا تھا۔ میری لونڈی نے دیکھا کہ ایک بکری مر رہی ہے۔ اس نے ایک پتھر توڑا اور اس سے ذبح کر دیا۔ اس بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے پوچھا گیا۔ آپ نے اسے کھانے کا حکم دیا)

عدی بن حاتمؓ روایت کرتے ہیں کہ میں نے پوچھا:۔

یارسول اللہ ارءیت احدانا صیدًا ولیس معہٗ سکین۔ بذ بح بالمروۃ وشقۃ العصا۔ فقال امرر الدم بما شئت واذکر اسم اللہ۔ (ابوداؤد، النسائی)

(اے اللہ کے رسولؐ! فرمایئے کہ اگر ہم کوئی شکار پائیں اور ہمارے پاس چھری نہ ہو تو کیا ہم پتھر یا لکڑی کے ٹکڑے سے ذبح کریں؟ آپ نے فرمایا کہ جس کے ساتھ تیرا جی چاہے خون بہالے اور اللہ کا نام لے لے

ذبیحہ کی سائنسی حیثیت:۔

اسلام نے جانوروں کو قابلِ خوراک بنانے کی بنیادی شرط یہ قرار دی ہے کہ اس کے جسم سے سارا خون باہر نکل جائے عام حالات میں اس غرض کے لیے گردن کے سامنے کی طرف کی خون کی چار نالیاں JUGULAR VEINS کے ساتھ شہ رگ بھی کاٹ دی جائے CAROTID ARTERIES اس عمل کی وجہ سے جانور فوراً بیہوش ہو جاتا ہے۔ دل سے سر کو جانے والی دونوں طرف کی بڑی شریانیں اور وریدیں کٹ جانے سے خون تیزی سے نکلنے لگتا ہے۔ اب وہ تڑپنے لگتا ہے۔ کیونکہ دماغ کا جسم کے عضلات سے تعلق حرام مغز کی معرفت قائم رہتا ہے۔ جانور کے بازو اور ٹانگیں زور سے ہلتے ہیں تو ان کے آخری کناروں میں رکا ہوا خون بھی وہاں سے نکل جاتا ہے۔

برصغیر میں صرف سکھ گوشت کھاتے تھے اور وہ جانور کو کھڑا کر کے اس کی گردن پر تلوار کا وار کر کے سر اتار دیتے تھے۔ اسے وہ اپنی زبان میں "جھٹکا" کہتے تھے اور ایسا گوشت مہا پرشاد کہلاتا تھا۔ جھٹکا کرنے میں جانور کی ریڑھ کی ہڈی کٹ جانے کے باعث دماغ کا جسم سے تعلق منقطع ہو جاتا تھا اور جانور کے عضلات بے حرکت ہو جاتے تھے. زخم سے اتنا ہی خون نکلتا ہے جتنا کہ آس پاس موجود ہو ایسے جانور کے جسم میں خون کی کافی مقدار باقی رہ جاتی ہے. گوشت بدرنگ، اور بدذائقہ ہوتا ہے۔ اسے پکاتے وقت ایک عجیب قسم کی بدبو اور سڑاند آتی ہے۔

یورپی ممالک میں مدتوں جانوروں کا جھٹکا کیا جاتا تھا۔ پھر انھوں نے اسے جدید شکل دیتے ہوئے GUILLOTINE بنا لی۔ جانور کو کٹہرے پر کھڑا کیا جاتا ہے اور اوپر سے ایک بھاری چھرا گر کر سر کو تن سے جدا کر دیتا ہے۔ تجربات

سے معلوم ہوا کہ مشین سے اس طرح کاٹا ہوا گوشت جلد خراب ہو جاتا ہے۔ چونکہ خون اس کے اندر رہ جاتا ہے اس لیے پکاتے وقت بدبو دیتا ہے۔

جانوروں کو ذبح کرنے کا جدید مرکز ABOTAIRE کہلاتا ہے۔ جانور کو اندر لے جاکر اس کے سر میں ایک وزنی ہتھوڑا مارا جاتا ہے یا دماغ پر بجلی کا کرنٹ لگایا جاتا ہے۔ جانور جب بیہوش ہو جاتا ہے تو اسے زنجیروں میں جکڑ کر الٹا اٹھا لیا جاتا ہے۔ اس جکڑے ہوئے مجروح اور بیہوش جانور کی گردن پر آرہ کی مانند ایک تیز چھری مشین سے پھیر کر اسلامی طریقہ کی بھونڈی نقل میں نصف گردن کاٹ دیتی ہے۔ جدید مذبح کا اصول یہ ہے کہ جانور کے جسم سے خون نکل جائے اس عمل میں مشینی مدد میسر ہونے کے باوجود چار پانچ منٹ لگ جاتے ہیں۔ لاہور کے بوچڑ خانہ میں ہاتھ سے اسلامی طریقہ سے ذبح کرنے میں بھیڑ بکری پر ایک منٹ لگتا ہے اور گائے بھینس پر تین چار منٹ صرف ہوتے ہیں۔

جدید طریقہ سے ذبح کرنے میں جانور کو بیہوش کرنے کے لیے جو STUNNING دماغی چوٹ یا بجلی کے جھٹکے سے لگائی جاتی ہے وہ اسے جسمانی صدمہ یا SURGICAL SHOCK کی کیفیت میں مبتلا کر کے ہسٹامین کی پیدائش کا باعث بنتا ہے اور اس طرح یہ گوشت قرآن کی ممنوعہ فہرست کے لاٹھی سے مارے ہوئے اور ٹکر کھائے ہوئے جانوروں میں آجاتا ہے۔ ان تمام جانوروں کا گوشت نہایت بدمزہ ہوتا ہے۔ یورپ میں حسن ذائقہ رکھنے والے کئی دوستوں کو کوشش کے ساتھ ایک روز تازہ ذبح کیا ہوا گوشت اور دوسرے روز مشین کا مذبوحہ کھلایا گیا۔ ان سب نے اتفاق کیا کہ ذبح کیے ہوئے گوشت میں جو لذت ہے وہ دوسرے میں نہیں۔

ذبح کرنے کا اسلامی طریقہ جانوروں کے لیے آرام دہ اور کھانے والوں کے لیے محفوظ ترین ہے۔

فہرست کتب
طب نبوی اور جدید سائنس (دوم: -/90) — ڈاکٹر خالد غزنوی (اوّل)
طب نبوی — حافظ اکرام الدین واعظ
طب رُوحانی — مولانا محمد ابراہیم دہلوی
قرآنی ضرب الامثال — حکیم انیس احمد خیر آبادی
معراج اور سائنس — آغا اشرف
بچوں کے رسولؐ
تاریخ اسلام — سید امیر علی
تاریخ اسلام (مکمل) — مولانا اکبر شاہ نجیب آبادی
مجربات امام غزالیؒ — حجۃ الاسلام امام غزالیؒ
فطرت صحت — حکیم سید غلام رسول شاہ گیلانی
میری نماز
اسلام کا فلسفہ طہارت و عبادت — ابوالمسیح احمد
آداب زندگی — یوسف اصلاحی
اللہ کی عظمت اور قرآن کا نظریہ علم و سائنس — عزیز احمد خان
اسلام کا نظام حکومت — مولانا حامد انصاری
مسلمان عورت کے حقوق اور ان پر اعتراضات کا جائزہ — سید جلال الدین عمری
قصص الانبیاء — مجلد
تذکرۃ الاولیاء — مجلد
مثنوی مولوی معنوی 36×23/16 مجلد — مولانا جلال الدین رومیؒ
تذکرہ اولیائے پاک و ہند — ظہور الحسن شارب
پطرس کے مضامین — پطرس بخاری
اسلام کا عائلی نظام — سید جلال الدین عمری
گرداب — سعد بن اسعد
ٹوٹی ہوئی اینٹیں — سید اسعد گیلانی
الفیصل
ناشرانِ و تاجرانِ کتب
غزنی سٹریٹ نزد ڈاکخانہ ○ اردو بازار ○ لاہور